



This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at <http://books.google.com/>



A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

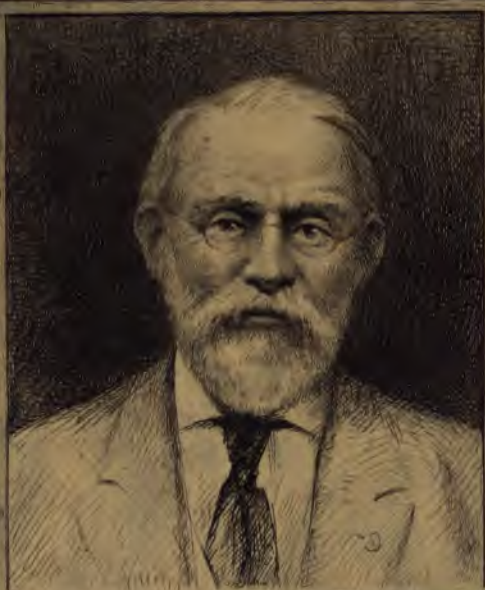
Nous vous demandons également de:

- + *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.
- + *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.
- + *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.
- + *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse <http://books.google.com>

A 492354

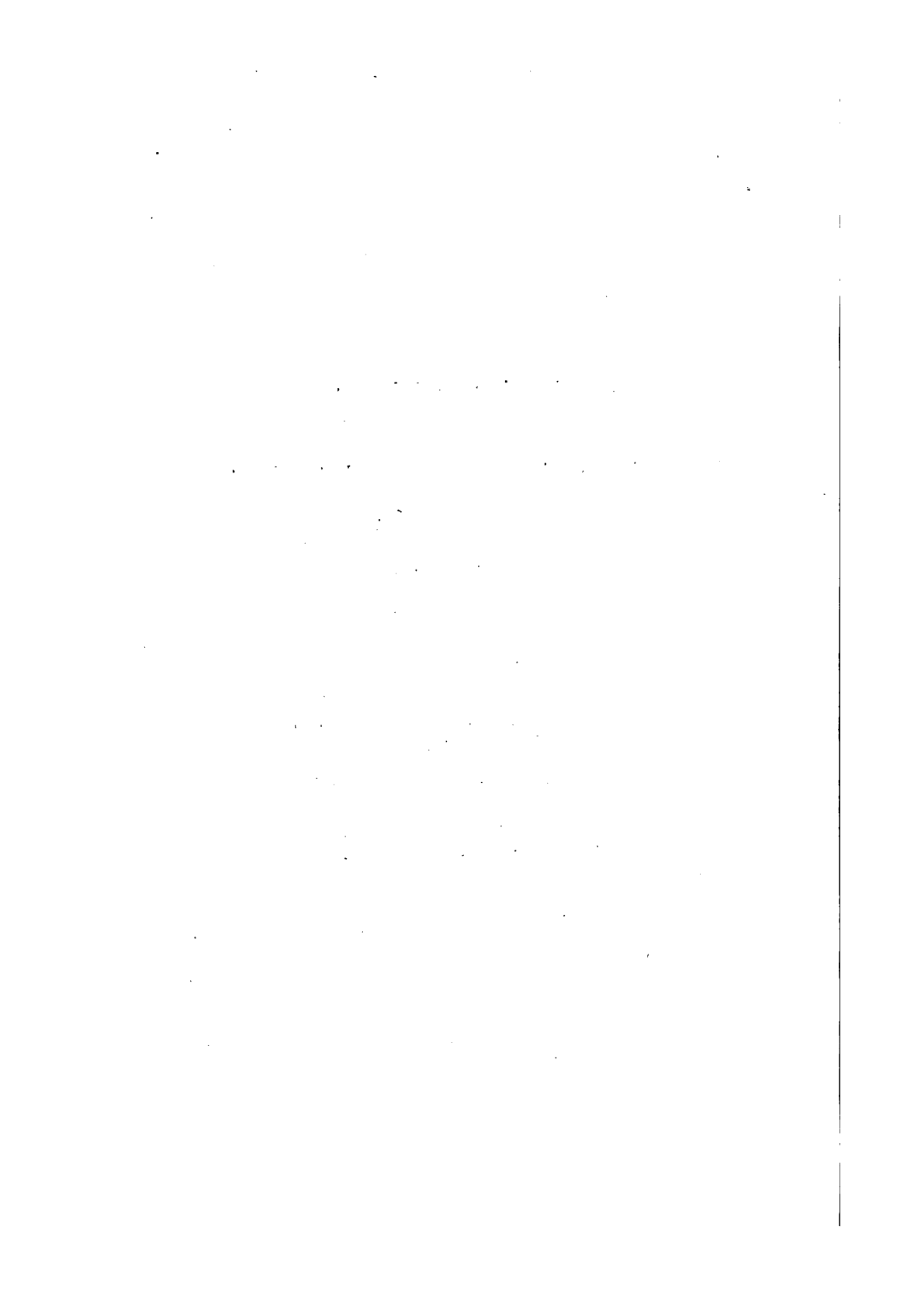


SILAS WRIGHT DUNNING
BEQUEST
UNIVERSITY OF MICHIGAN
GENERAL LIBRARY

AS
163
5887

Gesellschaft zur Förderung
der
Wissenschaften, des Ackerbaues und der Künste
im Unter-Elsass
Gegründet 1799.

SOCIÉTÉ
DES SCIENCES, AGRICULTURE ET ARTS
DE LA BASSE-ALSACE
FONDÉE EN 1799.



Gesellschaft zur Förderung
der
Wissenschaften, des Ackerbaues und der Künste
im Unter-Elsass

SOCIÉTÉ
DES SCIENCES, AGRICULTURE ET ARTS
DE LA BASSE-ALSACE

MONATSBERICHTE
XXXV. BAND
XIX. Band der neuen Abtheilung.

BULLETINS MENSUELS
TOME XXXV
Tome XIX de la nouvelle Série

1901

STRASSBURG
Elsässische Druckerei vorm. G. Fischbach
1901

200

Dunning
Nijhoff
3-26-27
13603

— v —

INHALTSVERZEICHNISS

des XXXV. Bandes der Monatsberichte der Gesellschaft.

TABLE DES MATIÈRES

du Tome XXXV des Bulletins de la Société.

Alphabetisches Verzeichniss der Autoren.

Table alphabétique des Auteurs.

	Seite. Page
Benson, Prof. P. Étoiles nouvelles, temporaires et variables	93
Bell, L. Des conditions du développement de l'industrie hôte- lière dans les Vosges	211
Bulach, baron de. L'ambassade du prince Louis de Rohan à la cour de Vienne 1771-1774	121
Dollinger, L. Compte rendu des travaux de la Société en 1900	131
— Les repas à bon marché à Strasbourg	162
Geigel, F. Oberrheinische Schifffahrt	262
Geissenberger, Dr. N. Die Strassburger Wohnungsfrage	260
Goldschmidt, Dr. D. Allocution du Président	25
— " "	61
— " "	181
— " "	206
— L'ambassade du prince Louis de Rohan à la cour de Vienne 1771-1774 (<i>Compte rendu</i>)	121
— Le projet de tarif douanier (<i>Discussion</i>)	244
Haug, M. Le projet de tarif douanier (<i>Discussion</i>)	245
Hauth, E. Le sulfurage	156
Mergesell, Prof. Dr. M. Die Resultate der internationalen gleichzeitigen Ballonfahrten	70
Jehl, C. Compte rendu de la visite de la Société à l'Institut Oberlin à Colmar (<i>Discussion</i>)	201

	Seite. Page.
Kieffer, F. Exposé financier au 31 décembre 1900	37
Kern, A. L'alcoolisme en France et le rôle des pouvoirs publics dans la lutte contre le cabaret	80
— Quelques considérations générales sur la théorie de la mo- nopolisation des alcools aux mains de l'Etat	127
Laugel, A. Compte rendu de la visite de la Société à l'Ins- titut Oberlin à Colmar	186
Müller, Abbé J. L'alcoolisme en France et le rôle des pouvoirs publics dans la lutte contre le cabaret (<i>Compte rendu</i>). . .	80
Müller-Simoni, Chanoine P. Organisation de la charité: Assistance par le travail	43
Oppenau, F. von. Der italienische Hanfbau	103
Reeb, E. De la toxicité du lait sous l'influence de la nour- riture.	53
Schaller J. Le projet de tarif douanier (<i>Discussion</i>)	256
Ungemach, L. Le projet de tarif douanier (<i>Discussion</i>) . . .	254
— " " "	255
— " " "	256
Wagner, J. J. Compte rendu d'expériences sur la lutte contre l'oïdium Tuckery	26
— De la fumure en couverture des blés d'hiver	85
— Le projet de tarif douanier	182
— Nouvelles expériences sur le charbon du blé	207
— Le projet de tarif douanier (<i>Discussion</i>)	255
— " " "	256

Alphabetisches Inhaltsverzeichniss.

Table alphabétique des Matières.

	Seite. Pag.
Abtheilung für landwirtschaftliche Nachrichten	2
Alcoolisme (L') en France et le rôle des pouvoirs publics dans la lutte contre le cabaret (<i>Compte rendu</i>)	80
Alcools (Quelques considérations générales sur la théorie de la monopolisation des) aux mains de l'Etat	137
Allocution du Président	25
„ „	61
„ „	181
„ „	206
Ambassade (L') du prince de Rohan à la cour de Vienne 1771-1774 (<i>Compte rendu</i>)	121
Ballonfahrten (Die Resultate der internationalen gleich- zeitigen).	70
Charité (Organisation de la): Assistance par le travail.	43
Charbon du blé (Nouvelles expériences sur le)	207
Compte rendu des travaux de la Société en 1900	62
Étoiles nouvelles, temporaires et variables	93
Exposé financier au 31 décembre 1900	37
Fumure (De la) en couverture des blés d'hiver	85
Hanfbau (Der italienische).	103
Industrie hôtelière dans les Vosges (Des conditions du déve- loppement de l').	211
Initiativ- und Redaktions-Ausschuss:	
Protokoll der Sitzung vom 25. Januar 1901	40
„ „ „ „ 22. Februar „	57
„ „ „ „ 22. März „	76
„ „ „ „ 26. April „	99
„ „ „ „ 17. Mai „	118
„ „ „ „ 15. Juni „	154
„ „ „ „ 26. September „	177
„ „ „ „ 18. Oktober „	202
„ „ „ „ 22. November „	258
„ „ „ „ 20. Dezember „	270
„ „ „ „ 10. Januar 1902	271

	Seite. Page.
Institut Oberlin à Colmar (Compte rendu de la visite à l')	186
" " " (Discussion)	201
Nécrologie: Docteur A. Wœhrlin	25
" J. Wehrung	61
" F. Bresch	181
" Ch. Pierron	181
" Ch. Brauer	206
Oberrheinische Schifffahrt	262
Oïdium Tuckery (Compte rendu d'expériences sur la lutte contre l')	26
Protokoll der Sitzung vom 17. Januar 1901	21
" " " 14. Februar 1901	41
" Generalversammlung vom 17. März 1901	59
" Sitzung vom 18. April 1901	77
" " 9. Mai	101
" " 6. Juni	119
" " 11. Juli	155
" " 11. Oktober	179
" " 14. November 1901	203
" " 12. Dezember	259
Repas (Les) à bon marché à Strasbourg	162
Sulfurage (Le)	156
Tarif douanier (Le projet de)	182
" " (Discussion)	244
Toxicité (De la) du lait sous l'influence de la nourriture	53
Verzeichniss der Mitglieder der Gesellschaft	3
" Ehrenmitglieder	11
" correspondirenden Mitglieder der Gesellschaft	11
" correspondirenden Gesellschaften und Institute	14
Vorstand der Gesellschaft	1
Wohnungsfrage (Die Strassburger)	260

VORSTAND

*der Gesellschaft zur Förderung der Wissenschaften, des
Ackerbaues und der Künste im Unter-Elsass*

1900.

Präsident	D ^r D. GOLDSCHMIDT.
Vice-Präsidenten	J. J. WAGNER.
	A. BRION, Vater.
Generalsecretär	L. DOLLINGER
Secretäre	P. BURGER.
	E. SCHNEIDER.
Schatzmeister	F. KIEFFER.
Ehrenbibliothekar	F. SCHOTT.
I. Bibliothekar	CH. OTT
II. Bibliothekar	Dr. P. BURGUBURU.
Conservator	C. BINDER.

Initiativ- und Redaktions-Ausschuss.

H. GÉRARD.
CH. GETZ.
M. HIMLY.
M. GRUNELIUS.
P. HUEBER.
C. JEHL.
D^r AD. KOPF.
F. BINDER.
D^r A. SCHNEEGANS.
J. WEIRICH.
A. LAUGEL.
J. FR. HEY.
V. NESSMANN.

Vereinslokal und Bibliothek: Hôtel-du-Commerce, Gutenbergplatz 10.
Pedell: August Blaes, Buchbinder, Ruprechtsau, Hauptstrasse 54

Abtheilung für landwirthschaftliche Nachrichten.

Director: J. J. WAGNER, Neudorf-Strassburg.

Verzeichniss der correspondirenden Mitglieder.

ALBRECHT, Sand.	OBERLIN, Beblenheim.
APPREDERIS, Marlenheim.	VON OFFENAU, Colmar.
AWENG, Barr.	ORTLIEB, Rappoltsweiler.
BINDER, Sulz u/W.	OSTERMANN, Wangen.
BIRMELÉ, Ruprechtsau.	OSTERMEYER, Rufach.
BLOCH, Saar-Union.	RITZENTHALER-ORTLIEB, Andols-
BÖCKEL, Mittelbergheim.	heim.
BOLL, Rappoltsweiler.	ROTH, Lampertheim.
DIETZ, Rothau.	ROTT, Weissenburg.
DOLLFUS GUSTAVE, Riedisheim.	RUDOLF, Battenheim.
FISCHER, Mittelschæffolsheim.	RUHLAND, Munster.
FIX, Beblenheim.	SCHAHL MARTIN, auf Grünen
FUCHS, Strassburg.	Berg.
GRUNELIUS, Kolbsheim.	VON SCHLUMBERGER ERNEST,
HÄHL, Ruprechtsau.	Guten Brunnen.
HARTMANN, Rufach.	VON SCHLUMBERGER JEAN, Geb-
HODEL, Holzheim.	weiler.
HUEBER, Drusenheim.	SCHMIDT, Barr.
HUEGEL, Griesheim.	STAMBACH, Oberhofen.
JAUNEZ, Saargemünd.	STÖCKLIN, Sohn, Colmar.
JOHNER, Benfeld.	TRIMBACH, Reichenweiler.
JUNGBLUTH, Wolxheim.	HUGO VON TUROKHEIM, Trutten-
KÜHLMANN, Beblenheim.	hausen.
LAMAILLE, Metz.	VÖLKEL, Bischweiler.
LAMY, Château-Salins.	WENGER, Drusenheim.
LAUGEL, Sankt-Leonhard.	WINGERTER, Oberbetschdorf.
LOBSTEIN, Lampertheim.	ZIMMERMANN, Strassburg.
NESSMANN, Strassburg.	

Es werden auch noch fernerhin Mitglieder aufgenommen und wird die Gesellschaft jederzeit mit Dankbarkeit mit solchen Personen in Verbindung treten, die geneigt wären, im Interesse der Gesamtheit, Material für die Berichte dieser Abtheilung einzuliefern.

VERZEICHNISS

DER MITGLIEDER DER GESELLSCHAFT

ORDENTLICHE MITGLIEDER

	Jahr der Aufnahme.
1 HENRI APPREDERIS, Gutsbesitzer, Marlenheim.	1867
2 OTHON SEIB, Fabrikbesitzer, Ruprechtsau.	—
3 J. J. WAGNER, Mitglied des Landwirthschaftsraths, Guts- besitzer, Neudorf-Strassburg	—
4 FRITZ PETRI, Consistorial-Präsident, Strassburg	—
5 CHARLES BRAUER, ehemaliger Director der Mechanischen Werkstätten, Grafenstaden	—
6 BENJAMIN LEVY, Gutsbesitzer, Strassburg	—
7 RODOLPHE SENGENWALD, Director der Aktien-Gesellschaft für Boden- u. Communal-Credit, Strassburg	1873
8 JULES SCHALLER, Präsident der Handelskammer, Strassburg.	—
9 BARON HUGO ZORN VON BULACH, Unterstaatssekretär, Strassburg.	—
10 VICTOR NESSMANN, Gutsbesitzer, Strassburg	—
11 LAURENT SCHNEIDER, Brauereibesitzer, Koenigshofen- Strassburg	1875
12 JEAN BURGER, Brauereibesitzer, Strassburg	—
13 LOUIS HATT-PERRIN, Kaufmann, Strassburg.	—
14 A. BERGMANN, Director der Salzwerte von Chambrey, Strassburg.	—
15 JOSEPH MILTENBERGER, Gutsbesitzer, Benfeld	1877
16 AUG. EHRHARD, Brauereibesitzer, Strassburg	1878
17 AUGUSTE HATT, Malzfabrikant, Strassburg	—

	Jahr der Aufnahme.
13 G. BÜSSWILLWALD, Brauereibesitzer, Strassburg	1878
14 Dr D. GOLDSCHMIDT, praktischer Arzt, Strassburg. . . .	—
15 CHARLES SCHÜTZENBERGER, Brauereibesitzer, Schiltigheim	—
16 CHARLES GÖTZ, Director des städt. Schlachthauses, Strass- burg	—
17 BARON FLORENT CHARPENTIER, Gestütsdirektor, Strassburg.	—
18 ÉMILE REEB, ehemaliger Apotheker, Strassburg	—
19 VICTOR HÄHL, Stearinkerzenfabrikant, Ruprechtsau. . .	—
20 CAMILLE JEHL, Beigeordneter, Strassburg	—
21 CAMILLE BINDER, Conservator des städt. Museums, Strassburg.	—
22 CH. ED. HODEL, Kunstgärtner, Holzheim	—
23 MORITZ, praktischer Arzt, Pfaffenhofen	—
24 ALLONAS, Notar, Strassburg.	—
25 ERNEST AUFSCHLAGER, Kaufmann, Strassburg	1879
26 ADAM STEPHAN, Brauereidirektor, Koenigshofen	—
27 VALENTIN ROTH, genannt Mœbsbauer, Gutsbesitzer, Lam- pertheim	—
28 ALFRED RAPP, Holzhändler, Neudorf-Strassburg. . . .	—
29 PRIEUR, Brauereibesitzer, Strassburg.	—
30 FRÉDÉRIC SCHOTT, ehemaliger Apotheker, Strassburg . .	—
31 JACQUES WEHRUNG, Mitglied des Landesausschusses, Notar, Drulingen	1880
32 THÉODORE FREY, Bürgermeister und Bezirkstagsmitglied, Niederbronn	—
33 CHARLES FRÜHINSHOLZ, Director der Mechanischen Käferei- gesellschaft, Schiltigheim	1881
34 AUGUSTE SCHMIDT, Notar, Barr	—
35 AUGUSTE BRION, Rentner, Strassburg	—
36 CHARLES-FRÉDÉRIC BINDER, Gutsbesitzer, Sulz-u.-Wald .	—
37 HENRI OSCHWALD, Fabrikant, Fouday	—
38 ALFRED DIETERLEN, Fabrikant, Rothau	—
39 MICHEL ROTT, Gutsbesitzer Weissenburg	—
40 VICTOR VOLPERT, Gutsbesitzer, Weissenburg	—
41 JULES SCHLUMBERGER, Gutsbesitzer Gebweiler	—
42 CAMILLE BOURLET, Hopfenhändler, Strassburg	—
43 THÉODORE KRÄMER, Oberbuchhalter in der <i>Brauerei</i> <i>Adelschöffen</i> , Schiltigheim	1882
44 LAURENT FISCHER, Gutsbesitzer, Mittelschöffolsheim . .	—

	Jahr der Aufnahme.
50 ERNEST VON SCHLUMBERGER, Gutsbesitzer auf Guten- Brunnen bei Saar-Union	1882
51 CHARLES LAUTERBACH, Notar, Strassburg.	—
52 JEAN VON SCHLUMBERGER, Präsident des Landesausschusses, Fabrikant, Gebweiler	1883
53 ALFRED HERRENSCHMIDT, Fabrikant, Wacken bei Strassburg	—
54 MICHEL DIEBOLT-WEBER, Gutsbesitzer, Oberhausbergen.	—
55 VICTOR LAUGEL, Agronom, Illkirch	—
56 CHARLES TAUFFLIEB, Bankier, Barr	—
57 JOSEPH RUDOLF Sohn, Mitglied des Landesausschusses, Battenheim bei Mülhausen	—
58 JACQUES HIRSCH, Gutsbesitzer, Strassburg	—
59 OSTERMEYER-CHATELAIN, Gutsbesitzer auf Schloss Isen- burg, Rufach.	—
60 IRÉNÉE LANG, Fabrikant, Schlettstadt	—
61 VINCENT HAAS, Kreisthierarzt, Metz	—
62 ADOLPHE CATALA, Fabrikant, Schlettstadt	—
63 CHARLES JOHNER, Gutsbesitzer, Benfeld	1884
64 VICTOR MÜLLER, Director der Bergwerke von Lobsann	—
65 JULES WINGERTER, Fabrikant, Oberbetschdorf	—
66 MARTIN SCHAHL, Agronom, Grüneberg, Strassburg	—
67 CHARLES DRABER, Versicherungsdirektor, Strassburg.	1885
68 ALFRED MÜHLEISEN, Brauereibesitzer, Schiltigheim	—
69 Dr ADOLPHE KOPP, Chemiker und Droguist, Strassburg.	—
70 ALFRED ALBRECHT, Müller, Sand	—
71 FRITZ KIEFFER, Director der Elsassischen Buchdruckerei, Strassburg	—
72 ÉMILE OTTMANN, Kaufmann, Strassburg	—
73 GUSTAVE LÉW, Notar, Strassburg	—
74 HEYDT, Mitglied des Landesausschusses, Bauunternehmer, Strassburg.	—
75 JAUNEZ, Staatsrath, Saargemünd.	—
76 GEORGES OSCHWALD, Fabrikant, Fouday.	—
77 ERNEST THORMANN, Director der Spinnerei, Poutay.	—
78 MIEG-KOECHLIN, Mitglied des Landesausschusses, Fabri- kant, Mülhausen	1886
79 GUSTAVE DOLLFUS, Fabrikant, Mülhausen	—
80 PAUL GERSCHEL, Gutsbesitzer, Strassburg	—

	Jahr der Aufnahme.
81 JEAN RUMMEL, Generalagent der Versicherungsgesellschaft „Rhein und Mosel“, Strassburg	1886
82 ALFRED BUCHERER, Kaufmann, Strassburg	—
83 RODOLPHE ARNOLD, Architekt, Strassburg	1887
84 CÉSAR WINTERHALTER, Architekt und Bauunternehmer, Strassburg.	—
85 MICHEL ZIMMERMANN, Gutsbesitzer, Strassburg	—
86 CHARLES SCHAAF, Buchhändler, Strassburg.	—
87 CHARLES OTT, ehemaliger Apotheker, Strassburg	—
88 GEORGES SCHAAAL, Chocoladenfabrikant, Strassburg.	—
89 ERNEST SCHNEIDER Sohn, Ingenieur Brauereibesitzer, Königshofen.	—
90 MAURICE GRUNELIUS, Ingenieur, Gutsbesitzer, Kolbsheim	—
91 EDMOND LIX, Fabrikant, Bischweiler.	—
92 EDMOND UHRY, Ingenieur E. C. P., Strassburg	1888
93 GUILLAUME HATT, Brauereibesitzer, Kronenburg-Strassburg	—
94 EUGÈNE HATT, Brauereibesitzer, Strassburg.	—
95 XAVIER JUNGBLUTH, Gutsbesitzer beim Canal, Wolxheim	—
96 EDMOND LECHTEN, ehemaliger Apotheker, Strassburg.	—
97 MAURICE HIMLY, Droguist, Strassburg	—
98 EMILE KLEIN, Fabrikant, Markolsheim	—
99 LÉON BOLL, Director der Strassenbahn, Rappoltsweiler.	1889
100 FRITZ BRAUER, Director der Mechanischen Werkstätte, Grafenstaden.	—
101 JOSEPH HUEGEL, Griesheim	—
102 HUMBERT, Notar, Illkirch-Grafenstaden.	—
103 UNGEMACH, Director der Elsassischen Conserven-Fabrik von Schiltigheim, Strassburg	—
104 GEORGES HEIM, Besitzer des Hôtel National, Strassburg.	—
105 EMILE EHRHARDT, Brauereibesitzer, Schiltigheim	1890
106 FERNAND NÖTINGER, Strassburg	—
107 LOUIS TRIMBACH, Reichenweiler	—
108 HENRI GÉRARD, Kaufmann, Strassburg	—
109 BARON HUGO VON TÜRCKHEIM, Truttenhausen.	—
110 GEORGES FUCHS, Thierarzt, Strassburg.	—
111 VICTOR FIX, Bürgermeister, Behlenheim	—
112 AUGUSTE KUHFF, Strassburg	—
113 Dr JULES JÄGER, praktischer Arzt, Strassburg.	1891

	Jahr der Aufnahme.
114 Dr AUGUSTE SCHNEEGANS, Spital-Oberapotheker, Strass- burg.	1891
115 LOUIS AMMEL, Strassburg.	—
116 ANSELME LAUGEL, Gutsbesitzer, Sankt-Leonhard	—
117 ALBERT SCHMITTEN, Hopfenhändler, Strassburg.	—
118 LÉON STROMMEYER, Kaufmann, Strassburg.	—
119 Dr GEORGES ROTH, Universitäts-Professor, Strassburg. .	—
120 LÉON DOLLINGER, Gutsbesitzer, Strassburg	—
121 LUCIEN MASSON, Generalagent der Gesellschaft <i>Lloyd</i> <i>belge</i> , Strassburg	—
122 EDMOND SCHNITZLER, Kaufmann, Strassburg	—
123 ADOLPHE JUNG-LE ROUX, Buchdrucker, Strassburg. . .	—
124 PAUL HUEBER, Gutsbesitzer Drusenheim.	—
125 F. G. VÖLCKEL, Cantonalarzt, Bischweiler	—
126 HENRI WENGER, Fabrikant, Drusenheim	—
127 Dr C. AMTHOR, Vorsteher des Chemischen Laborato- riums der Polizei-Direction, Strassburg	1892
128 EDOUARD EHREMAN, Bankier, Strassburg	—
129 JACQUES MAHLER, Apotheker, Saarunion.	—
130 ÉMILE GRUBER, Brauereibesitzer, Koenigshofen	—
131 CHARLES MATHIS, Hotelbesitzer (Hôtel de la Ville-de-Paris) Strassburg.	—
132 ANDRÉ OESINGER, Fabrikant in Bachscheid bei Ottrott .	1893
133 AUGUSTE MICHEL, Gänseleberpasteten-Fabrikant, Schil- tigheim-Strassburg	—
134 ÉLISÉE PALÉE, Fabrikant, Strassburg	—
135 ÉMILE BÖCKEL, Winzer, Mittelbergheim bei Barr. . . .	—
136 CHARLES BERGMANN, Beigeordneter des Bürgermeisters der Stadt Strassburg.	—
137 BARON EDOUARD DE TÜRKHEIM, Niederbronn	—
138 ALFRED BERTSCH, Ingenieur und Bürgermeister, Gunders- hoffen.	—
139 GEORGES SCHUPPERT, Ingenieur der Elsässischen Ma- schinenwerkstätten, Grafenstaden	—
140 Dr ÉMILE BACH, praktischer Arzt, Saarunion.	—
141 ALFRED RITLENG, Notar, Strassburg	—
142 EUGÈNE MEYER, Inspector bei der Bank von Elsass-Loth- ringen und kaufmännischer Direktor der Strassburger Maschinenwerkstätten (vorm. Kolb), Strassburg . . .	1894

	Jahr der Aufnahme.
143 EDOUARD MOEDER, Rentner, Strassburg	1894
144 ALFRED MÜNCK, Holzhändler, Rosheim.	—
145 FRÉDÉRIC SUTTERLIN, Hüttenwerkbesitzer, Mutzig	—
146 LUCIEN HUTER, Apotheker, Strassburg.	—
147 JEAN-BAPTISTE MULLER, Apotheker, Strassburg	—
148 CHRÉTIEN FRITSCH, Feuerversicherungs-General-Agent, Strassburg.	—
149 JOSEPH FEIST, Director der Elsässischen Tabakmanufak- tur, Neudorf	—
150 PAUL BURGER, Brauereibesitzer, Strassburg.	—
151 ALBERT MEYER, Apotheker, Strassburg	—
152 ULYSSE BERTSCH Sohn, Ingenieur, Gundershofen.	—
153 ALPHONSE MÉRIAN, Ingenieur im Hause Hartmann und Söhne, Münster	—
154 G. F. BIERMELE, Obergärtner bei Herrn Grafen v. Pourtales, Ruprechtsau	1895
155 LOUIS ZORN, Chef-Redakteur des «Elsässer Journal», Strassburg.	—
156 Abbé PAUL MÜLLER-SIMONIS, Strassburg	—
157 GEORGES MÜLLER, Gutsbesitzer, Merkenau bei Urmatt	—
158 ÉMILE ENGASSER, Ingenieur, Colmar.	—
159 EUGÈNE HIRN, Direktor der Feuerversicherungsgesell- schaft «The Lion», Strassburg	—
160 EUGÈNE KÖRTTGE, Gutsbesitzer, Strassburg	—
161 JEAN VALADE, ehemaliger Professor, Bischweiler.	—
162 EUGÈNE BATISTON, Gutsbesitzer, Sury'schen Wœrth bei Sessenheim	—
163 JULES WEIRICH, Ingenieur, Strassburg	—
164 LÉON FALLER, Gutsbesitzer, Rappoltsweiler	—
165 EDMOND OSTERMANN Sohn, Weinhändler, Wangen- mühle bei Marlenheim	—
166 JEAN KEHREN, Weinhändler, Strassburg	—
167 Dr phil. LOUIS SCHNEIDER, praktischer Arzt, Drulingen.	—
168 ÉMILE GÖDECKE, Oberrechnungsführer der Versiche- rungsgesellschaft «Rhein und Mosel», Strassburg	—
169 Dr phil. THÉODORE HOFFMANN, Kaufmann, Strassburg	—
170 Dr phil. LÉON BRAUN, Chemiker, Strassburg.	—
171 Abbé JEAN MÜLLER, Düttlenheim	—

172	Dr phil. HEINRICH ASCHENBRANDT, Direktor des Landesverbandes der Landw. Kreisvereine von Els. Lothr. Strassburg.	1895
173	ALPHONSE SCHOHN, Gutsbesitzer und Bürgermeister, Mitglied des Landwirtschaftsrathes, Herrlisheim . . .	—
174	ROBERT SCHMITTEN, Hopfenhändler, Strassburg. . . .	—
175	LOUIS STEPHAN, Bierbrauer, Königshofen	—
176	Dr jur. JOSEPH STRAUVEN, Direktor der Raiffeisenschen Centralstelle für Elsass-Lothringen, Strassburg. . . .	1897
177	AIMÉ GEOS, Gutsbesitzer, Schloss Ohlweiler bei Sulz (Ober-Elsass).	—
178	EUGÈNE HENNY, Gutsbesitzer und Winzer, Mittelweier .	—
179	THOMAS BECQUET, Gutsbesitzer, Meyershofen (bei Hagenau)	—
180	LOUIS SCHWINDENHAMMER, Fabrikant, Türkheim . . .	—
181	Dr. med. FERDINAND DOLLINGER, praktischer Arzt, Strassburg.	—
182	GASTON KERN, Direktor der Gasanstalt, Strassburg. . .	—
183	Prof. JEAN-FRÉDÉRIC HEY, Ingenieur, Strassburg-Wacken	—
184	CONSTANT STROHL, Ingenieur, Strassburg.	—
185	Dr. med. PIERRE BURGUBURU, praktischer Arzt, Strassburg	—
186	PAUL WINKLER, Fabrikdirektor, Bischweiler	—
187	DAVID GREINER, Gutsbesitzer, Mittelweier	—
188	Dr. med. CHARLES LECLERC, praktischer Arzt, Bischheim .	—
189	Dr. med. EMILE MEYER, praktischer Arzt, Schiltigheim .	—
190	CHARLES RIEHL, Rentner, Strassburg	1898
191	GEORGES ROTT, Gutsbesitzer, Hatten	—
192	ALFRED STÖCKLIN, Gutsbesitzer und Gemeinderathsmittelglied, Colmar	—
193	KARL LICHTENBERG, Regierungsrath, Strassburg	—
194	GEORG RUHLMANN, Ingenieur, Strassburg.	—
195	ALFRED SCHOTT, Gutsbesitzer, Eckbolsheim	—
196	ERNEST SCHOTT, „ „	—
197	FRÉDÉRIC PAUL GREINER, Weingutsbesitzer, Mittelweier .	—
198	ADOLPHE RIFF, Rechtsanwalt u. Reichstagsabgeordneter, Strassburg	1899
199	JULES FREYSS, Ingenieur, Strassburg.	—
200	CHARLES MÜLLER, Strassburg.	—
201	EUGÈNE BRAUN, Kaufmann, Strassburg.	—

	Jahr der Aufnahme.
202 JOHANN HAMMERSCHLAG, Direktor der Kais. Tabacks- manufactur, Strassburg.	1899
203 FERDINAND HEERENSCHMIDT, Bankdirektor, Strassburg	—
204 Dr med. PIERRE BUCHER, Strassburg.	—
205 PAUL SCHMITT, Ingenieur, Strassburg	—
206 ADOLPHE SCHLEIFFER, Kaufmann, Strassburg.	—
207 Prof. Dr P. KULISCH, Direktor der landwirthschaftlichen Versuchsstation, Colmar	1900
208 Dr phil. HERMANN KRAFFT, Strassburg.	—
209 Dr med. ALFRED SCHEFFER, praktischer Arzt, Strassburg.	—
210 ALBERT BASTIAN, Apotheker (Zum Raben) Strassburg .	—
211 ADOLF NETTER, Kaufmann, Strassburg	—

EHRENMITGLIEDER

GUIMAS, ancien directeur de la Colonie agricole d'Ostwald, Mettray
(Indre-et-Loire).

JACQUEMIN, professeur de chimie à l'École supérieure de
pharmacie à Nancy.

CORRESPONDIRENDE MITGLIEDER

- 1 FERDINAND GEIGEL, Regierungsrath a. D., Strassburg.
- 2 CH. BALTET, horticulteur à Troyes.
- 3 EUGÈNE RISLER, directeur de l'Institut agronomique de France,
à Paris, 106 bis, rue de Rennes.
- 4 L. GRANDPAU, professeur et directeur de la Station agronomique
de l'Est, 48, rue de Lille, Paris.
- 5 E. MASCAET, directeur du Bureau central météorologique de Paris.
- 6 DÉHÉRAIN, professeur au Muséum à Paris.
- 7 PETERMANN, directeur de la station agronom. de Gembloux
(Belgique).
- 8 LEYDER, ancien sous-directeur de l'Institut agricole de l'État à
Gembloux; Bruxelles, 46, rue des Deux Églises.
- 9 E. FISCHER, président de la Commission d'agriculture à
Luxembourg.
- 10 SIEGEN, vétérinaire, secrétaire du Cercle agricole de Luxembourg.
- 11 HENRY DE VILMORIN, marchand grainier, 4, quai de la Mégisserie,
Paris.
- 12 P. BESSON, Professor, Strassburg.
- 13 ORTLIEB, Lehrer, Secretär der Gesellschaft für Weinbau, Rap-
poltsweiler.
- 14 CHARLES-AUGUSTE BLECH, docteur en droit, 40, quai des Céles-
tins, à Paris.
- 15 CHARLES ZÜNDEL, Chemiker, Mülhausen.
- 16 JULES MANDEL, Städtischer Thierarzt, Mülhausen.
- 17 CHRÉTIEN OBERLIN, Weingutsbesitzer, Beblenheim.
- 18 GOUZY, Ehem. Director der Realschule in Münster, Zürich.
- 19 LAMAILLE, Ehrenpräsident der landwirthschaftlichen Vereine
Lothringens, Metz.

- 20 E. REDSLOB, Elektrotechniker, Ruprechtsau.
- 21 EMILE DIETZ, Pfarrer, Rothau.
- 22 KARL REBMANN, Forstmeister, Strassburg.
- 23 GEORGES JACQUEMIN, chimiste à Nancy.
- 24 HIPPOLYTE KUNTZ, Gutsbesitzer, Hohwald.
- 25 LAMY, Mitglied des Landesausschusses, Gutsbesitzer, Vic a. d. Seille.
- 6 EUS. SCHILD, Kreisthierarzt, Rappoltsweiler.
- 27 STAMBAUGH, Lehrer, Oberhofen.
- 28 XAVIER HATZ Sohn, Bildhauer, Colmar.
- 29 ADRIEN NICKLES, pharmacien à Besançon.
- 30 CHARLES PIERRON, Ingenieur E. C. P., Mülhausen.
- 31 G. MATTHIS, Pfarrer, Eyweiler.
- 32 FRÉD. BRESCH, Pfarrer, Mühlbach (Münsterthal).
- 33 PIETRO DEL PRETE, Professor, Pignataro-Maggiore (Caserta), Italien.
- 34 HENRY SAGNIEK, rédacteur en chef du Journal de l'Agriculture à Paris.
- 35 E. LESTOUT fils, manufacturier à Bordeaux.
- 36 HÉGUILUS, mécanicien-électricien à Nice, 23, rue Meyerbeer.
- 37 Prof. Dr. HUGO HERGESELL, Director der meteorologischen Station in Elsass-Lothringen, Strassburg.
- 38 JEAN RUHLAND, Ingenieur E. C. P., Bürgermeister in Münster.
- 39 OTTO MÜLLER, Universitäts-Obergärtner.
- 40 MATHIAS RITZENTHALER-ORTLIEB, Gutsbesitzer und Agronom, Andolsheim.
- 41 Prof. Dr. EDUARD ZACHARIAS, Director des botanischen Gartens, Hamburg.
- 42 CHARLES KNODERER, manufacturier à Sornforbes, par Tronville (Meuse).
- 43 EMILE SCHWGERER, Assoc. Memb. Institut. C. E. London, ancien secrétaire particulier de M. G.-A. Hirn, à Colmar.
- 44 EUGÈNE KÜHLMANN, Gutsbesitzer, Beblenheim.
- 45 H. DE MONTROL, président de la Société d'agriculture de Chaumont, à Juzennecourt (Haute-Marne).
- 46 FRANZ VON OPPENAU, Landwirthschaftslehrer und Vorstand der landwirthschaftlichen Bezirks-Winterschule, Colmar.
- 47 ALFRED SCHMIDT-EISSEN, Brasseur, 28, rue Dareau, Paris.
- 48 CHARLES HERRENSCHMIDT, manufacturier, 1, boulevard Bonne-Nouvelle, Paris.

- 49 Professor Dr C. WEIGELT, General-Secretär des Deutschen Fischerei-Vereins, Motzstrasse 32, Berlin W. 50.
- 50 Dr phil. AUGUSTE HERTZOG, Direktor der Civil-Hospizien, Colmar.
- 51 Dr phil. ADOLPHE SEYBOTH, Direktor des städtischen Gemäldemuseums, Strassburg.
- 52 LOUIS HATT-BOYÉ, 9 rue Bara, Paris.
- 53 Dr ANTONIO DE GORDON Y DE ACOSTA, Präsident der Königl. Academie für Medicin, Physik und Naturwissenschaften, Havanna.
- 54 ADOLPHE KREISS, ingénieur-chimiste, Sèvres.
- 55 CARL OTT, Baurath, Strassburg.
- 56 AUGUSTE HERMANN, Ingenieur, Direktor der Petroleum-Raffinerie, Sulz u. Wald.
- 57 MICHEL HEID, Ehem. Gymnasiallehrer, Münster.
- 58 JACQUES LÉONHART, Direktor der Bleicherei in der Fabrik Hartmann et fils, Münster.
- 59 PAUL BARTHELME, Paris.
- 60 Lese- und Redehalle der deutschen Studenten, Prag.
- 61 Dr jur. FÉLIX BLUMSTEIN, Stadtbibliothekar, Strassburg.
- 62 PAUL ORTLIEB, Weingutsbesitzer, Rappoltsweiler.
-

VERZEICHNISS

DER CORRESPONDIRENDEN GESELLSCHAFTEN UND INSTITUTE

mit welchen die Gesellschaft, durch Austausch ihrer Monatshefte und sonstigen Veröffentlichungen in Verkehr steht.

Wir bitten dringend die Herren Präsidenten der correspondirenden Gesellschaften, uns ihre Publikationen direkt durch die Post zusenden zu wollen; auf andere Weise beförderte Sendungen laufen nur unregelmässig und immer mit Verspätung ein.

LISTE

DES SOCIÉTÉS CORRESPONDANTES ET INSTITUTIONS

AUXQUELLES

LA SOCIÉTÉ TRANSMET, PAR VOIE D'ÉCHANGE, SES MÉMOIRES
ET PUBLICATIONS.

Nous prions instamment MM. les présidents des Sociétés correspondantes de nous adresser leurs publications directement par la poste; les autres envois nous parviennent très irrégulièrement et toujours avec du retard.

Deutsches Reich.

Elsass-Lothringen.

Landwirtschaftlicher Bezirks-Verein von Unter-Elsass.

»

»

» Ober-Elsass.

Landwirthschaftlicher Kreis-Verein von Forbach.
Bienenzüchter-Verein von Elsass-Lothringen.
Naturhistorische Gesellschaft von Colmar.
Gartenbau-Verein des Unter-Elsass.
Garten- und Weinbau-Verein in Colmar.
Société Industrielle de Mulhouse.
Thierärztlicher Verein von Elsass-Lothringen.
Weinbau-Verein von Rappoltsweiler.
Académie des lettres, sciences, arts et agriculture de Metz.
Kaiserliches Ministerium von Elsass-Lothringen, 4. Abtheilung, zu
Strassburg.
Statistisches Bureau am kaiserlichen Ministerium von Elsass-
Lothringen.
Universitäts-Bibliothek in Strassburg.
Städtische Bibliothek in Strassburg.
Elsässer Journal, Strassburg.

Andere Bundesstaaten.

Deutscher Landwirthschafts-Rath, Leipziger Strasse, 135, Berlin, W.
Naturwissenschaftlicher Verein zu Bremen.
K. Akademie der Wissenschaften zu Berlin.
Deutsche Meteorologische Gesellschaft, Schinkelplatz 6, Berlin W.
Naturforschende Gesellschaft in Danzig.
Naturwissenschaftlicher Verein zu Osnabrück.
K. Bayerische Akademie der Wissenschaften zu München.
K. Bibliothek zu Berlin.
Gesellschaft für nützliche Forschungen, Trier.
Annalen der Hydrographie und Maritimen Meteorologie-Seewarte
zu Hamburg.
Polytechnischer Verein (Max-Schule) Würzburg.
Westfälischer Provinzialverein für Wissenschaft und Kunst,
Münster in Westf.
Wissenschaftliche Gesellschaft „Philomathie“, in Neisse.

Ausland.

Amerika.

Smithsonian Institution, Washington.
Ohio State Board of Agriculture, Ohio (U. S. N. A.).
Californian State Mining Bureau San Francisco.
Department of the Interior. United States geological Survey
Washington.
Missouri Botanical Garden, St. Louis, Missouri.
Lloyd Museum and Library, 224 West Court Street, Cincinnati.

Archives du Musée National, à Rio-de-Janeiro.

Sociedad científica « Antonio Alzate » Mexico.

Institut météorologique de Costa-Rica.

Belgien.

Société libre d'émulation de Liège.

Station agronomique de Gembloux.

Académie royale d'archéologie de Belgique, à Anvers, (M. Fernand Donnet, bibliothécaire, rue du Transvaal n° 53 à Anvers).

Académie royale des sciences, lettres et beaux-arts, à Bruxelles.

Société des arts, sciences et lettres du Hainaut, à Mons.

Ministère de l'agriculture, de l'industrie et des travaux publics du royaume de Belgique, rue Latérale, 1, Bruxelles.

England.

Société royale d'agriculture d'Angleterre (Royal Agricultural Society of England), 12 Hanover Square, London W.

Frankreich.

Société d'émulation de l'Ain, à Bourg.

Comice agricole de l'arrondissement de Saint-Quentin.

Société académique des sciences, arts, belles-lettres, agriculture et industrie de Saint-Quentin (Aisne).

Société des lettres, sciences et arts des Alpes-Maritimes, à Nice.

Société académique d'agriculture, sciences, arts et belles-lettres du département de l'Aube, à Troyes.

Société des lettres, sciences et arts de l'Aveyron, à Rodez.

Société de statistique de Marseille.

Société scientifique industrielle de Marseille.

Académie nationale des sciences, arts et belles-lettres de Caen.

Société d'agriculture et de commerce de Caen.

Société d'agriculture, sciences, arts et commerce du département de la Charente, à Angoulême.

Académie de La Rochelle. — Société des sciences naturelles de la Charente-Inférieure.

Société centrale d'agriculture du département des Deux-Sèvres, à Niort.

Académie des sciences, belles-lettres et arts, à Besançon.
Société d'émulation du Doubs, à Besançon.
Société d'émulation de Montbéliard.
Société libre d'agriculture, des sciences et belles-lettres de l'Eu-
re-à Evreux.
Académie de Nîmes (Gard).
Société des sciences physiques et naturelles de Toulouse.
Académie des sciences, inscriptions et belles-lettres de Toulouse.
Académie des sciences, belles-lettres et arts de Bordeaux.
Société d'agriculture du département de la Gironde, à Bordeaux.
Société d'agriculture, sciences, arts et commerce du Puy (Hante-
Loire).
Société d'agriculture, sciences et arts du département de la Haute-
Saône, à Vesoul.
Société d'agriculture de l'Indre, à Châteauroux.
Société d'agriculture, sciences, belles-lettres et arts du département
d'Indre-et-Loire, à Tours.
Académie delphinale, à Grenoble (Isère).
Société de statistique, des sciences naturelles et des arts industriels
du département de l'Isère, à Grenoble.
Société d'agriculture, industrie, sciences, arts et belles-lettres du
département de la Loire, à Saint-Étienne.
Société académique de Nantes.
Société d'encouragement à l'agriculture de Lot-et-Garonne, à Agen.
Société d'agriculture, industrie, sciences et arts du département de
la Lozère, à Mende.
Société d'études scientifiques d'Angers (Maine-et-Loire).
Société industrielle et agricole d'Angers et du département de Maine-
et-Loire.
Société d'agriculture, du commerce, sciences et arts du département
de la Marne, à Châlons.
Société d'agriculture, sciences et arts de Vitry-le-François (Marne).
Société d'agriculture de l'arrondissement de Mayenne.
Académie Stanislas, à Nancy.
Société centrale d'agriculture de Meurthe-et-Moselle, à Nancy.
Station agronomique de l'Est, à Nancy.
Société d'agriculture de Bar-le-Duc.
Société d'agriculture de l'arrondissement de Verdun (Meuse).
Société départementale d'agriculture de la Nièvre, à Nevers.
Comice agricole de Lille.

Société d'émulation du Jura à Lons-le-Saulnier.

Société d'agriculture de l'arrondissement de Saint-Pol (Pas-de-Calais).

Société centrale d'agriculture du département du Puy-de-Dôme, à Clermont-Ferrand.

Société agricole, scientifique et littéraire des Pyrénées-Orientales à Perpignan.

Société d'agriculture, histoire naturelle et arts utiles de Lyon.

Académie des sciences, belles-lettres et arts de Lyon.

Société d'agriculture de Chalon-sur-Saône (Saône-et-Loire).

Société d'agriculture, sciences et arts de la Sarthe, au Mans (Sarthe).

Académie des sciences, belles-lettres et arts de Savoie, à Chambéry.

Institut agronomique de France, à Paris.

Société nationale d'agriculture de France, rue de Bellechasse, 18, à Paris.

Société des agriculteurs de France, rue d'Athènes, 8, à Paris.

Société nationale d'encouragement à l'agriculture, avenue de l'Opéra, 5, à Paris.

Direction du Ministère de l'agriculture, boulevard Saint-Germain 244, à Paris.

Association philotechnique, rue Serpente, 24, à Paris.

Feuille des jeunes naturalistes, rue Pierre-Charon, 35, à Paris.

Société centrale de médecine vétérinaire, rue de Lille, 19, à Paris.

Association scientifique de France, à la Sorbonne, à Paris.

Société protectrice des animaux, à Paris.

Société zoologique d'acclimatation, rue de Lille, 19, à Paris.

Bureau central de météorologie de France, rue de Grenelle, à Paris.

Société française de tempérance, 31, boulevard Beaumarchais, Paris.

Société havraise d'études diverses, au Havre.

Académie des sciences, belles-lettres et arts de Rouen.

Société industrielle de Rouen.

Société libre d'émulation du commerce et de l'industrie de la Seine-Inférieure, à Rouen.

Société centrale d'agriculture du département de la Seine-Inférieure à Rouen.

Société d'agriculture, sciences et arts de Meaux (Seine-et-Marne).

Société d'agriculture de Melun (Seine-et-Marne).

Société d'agriculture et des arts du département de Seine-et-Oise, à Versailles

Société des sciences naturelles et médicales de Seine-et-Oise, à Versailles.

Société agricole et horticole de l'arrondissement de Mantes (Seine-et-Oise).

Société d'émulation d'Abbeville (Somme).

Société des sciences, belles-lettres et arts de Tarn-et-Garonne, Montauban.

Société académique du Var, à Toulon.

Société d'agriculture et d'horticulture de Vaucluse, à Avignon.

Société académique d'agriculture, belles-lettres, sciences et arts de Poitiers (Vienne).

Société d'émulation du département des Vosges, à Épinal.

Société des sciences historiques et naturelles de l'Yonne, à Auxerre.

Société d'agriculture d'Alger.

Société d'histoire naturelle d'Autun (Saône-et-Loire).

Société d'agriculture de l'arrondissement de Chaumont (Haute-Marne).

Bibliothèque des Sociétés savantes, 110, rue de Grenelle, à Paris.
Ministère de l'Instruction publique, des Beaux-Arts et des Cultes
(1^{er} bureau de la Direction du secrétariat et de la comptabilité.)

— Comité des travaux historiques et scientifiques. — Paris.

Syndicat agricole et viticole de l'arrondissement de Chalon-sur-Saône (Saône-et-Loire).

Société des sciences naturelles de Saône-et-Loire à Chalon-sur-Saône.

Société des Sciences naturelles de l'Ouest de la France, à Nantes.

Bulletin agricole de l'Algérie et de la Tunisie, Alger-Mustapha.

Bulletin de la Société botanique des Deux-Sèvres, à Pamproux.

Société des sciences naturelles et d'enseignement populaire, à Tarare (Rhône).

Bulletin historique du diocèse de Lyon, Place de Fourvière, Lyon.

Holland.

Société batave de philosophie expérimentale, à Rotterdam.

Direction de l'Institut vétérinaire d'Utrecht.

Italien.

Reale Academia d'agricoltura di Torino.

Ministerio di Agricoltura, Industriale Commercio.

Japan.

Zoological Society of Tokyo, Zoological Institute (Imperial University), Tokyo.

Luxemburg.

Cercle agricole et horticole de Luxembourg.

Institut royal grand-ducal de Luxembourg (section des sciences naturelles).

Société botanique du grand-duché de Luxembourg.

Verein Luxemburger Naturfreunde « Fauna ».

Oesterreich.

Académie des Sciences, à Cracovie.

Russland.

Club alpin de Crimée. (M. Fr. Kamienski, professeur de botanique à l'Université d'Odessa, secrétaire du Club alpin de Crimée à Odessa [Russie].)

Schweden.

Bibliothèque de l'Université royale d'Upsala (Institut de géologie).

Schweiz.

Société d'agriculture de la Suisse romande, Lausanne, Saint-Laurent, 122.

Oeconomische Gesellschaft des Cantons Bern.

Gemeinnützige Gesellschaft zu Basel.

Société vaudoise des sciences naturelles, à Lausanne.

Naturforschende Gesellschaft zu Zürich.

Société des sciences naturelles de Fribourg.

Gesellschaft zur Förderung
der
Wissenschaften, des Ackerbaues und der Künste
im Unter-Elsass.
Gegründet 1799.

XXXV. BAND. — 1901.

(XIX. Band der neuen Abtheilung.)

SOCIÉTÉ DES SCIENCES, AGRICULTURE ET ARTS
DE LA BASSE-ALSACE
fondée en 1799.

TOME XXXV. — 1901.

(Tome XIX de la nouvelle Série.)

BERICHTE
der
Sitzungen der Gesellschaft
COMPTES RENDUS DES TRAVAUX DE LA SOCIÉTÉ

PROTOKOLL DER SITZUNG VOM 17. JANUAR 1901,

Nachmittags 2 1/2 Uhr.

Vorsitzender : Dr. D. GOLDSCHMIDT.

Anwesend : A. BÖSWILLWALD, C. BINDER, Dr. P.
BURGUBURU, L. DOLLINGER, L. HÜTER, C. JEHL, F.

KIEFFER, CH. MÜLLER, Abbé J. MÜLLER, F. MUNCK, CH. OTT, CH. RIEHL, Dr. J. STRAUVEN, A. LEHOTT, J. J. WAGNER.

Entschuldigt: M. HIMLY, E. DIETZ, F. VON OPPENAU.

Inhalt der Correspondenz:

1. *Dankschreiben der Lese- und Redehalle der deutschen Studenten in Prag* für das zugesandte Freixemplar der Monatsberichte der Gesellschaft.
2. *Memorias y Revista de la Sociedad Cientifica « Antonis Alzate ».*
3. *Qualität und Quantität im Hopfenbau* von C. Beckenhaupt, 10 Exemplare. Gabe des Ministeriums für Landwirthschaft und öffentliche Arbeiten.
4. *L'ambassade du Prince Louis de Rohan à la Cour de Vienne 1771--1774*, par le baron Zorn de Bulach. — Gabe des Verfassers.
5. *L'alcoolisme en France et le rôle des pouvoirs publics dans la lutte contre le cabaret*, par André Kora. — Gabe des Verfassers.

TAGESORDNUNG.

1. *Ansprache des Vorsitzenden.*
2. *Referat über einen Vortrag* gehalten in der Sitzung des Weinbau-Vereins vom 25. September 1900 von Herrn E. Kühlmann über den Kampf gegen Oidium Tuckery, durch Herrn J. J. Wagner.

3. *Rechnungsabrechnung für das verflossene Jahr und Budgetentwurf für das Jahr 1901, durch den Schatzmeister.*

4. *Vertheilung der Präsenzmarken.*

5. *Neuwahlen für den Ausschuss.* Zu wählen sind :

Der Präsident.

Zwei Vice-Präsidenten.

Ein Sekretär.

Der Conservator.

Ein Mitglied des Initiativ- und Redaktions-Ausschusses.

Die Austretenden sind wieder wählbar.

Der Vorsitzende eröffnet die Sitzung durch eine Ansprache, in welcher er das zeitige Ableben eines langjährigen Mitgliedes der Gesellschaft, des Kreisarztes Dr. ARTHUR WÖHRLIN, verkündigt. Er widmet dem Dahingeshiedenen herzliche Worte des Andenkens und fordert die Anwesenden auf, sich zum Zeichen der Trauer von den Sitzen zu erheben. (Geschieht.)

Nach der Mittheilung des Herrn Wagner legt der Schatzmeister seinen Bericht für das abgelaufene Jahr dar und stellt das Budget für das kommende fest. Der Vorsitzende dankt im Namen der Gesellschaft Herrn F. Kieffer für den Bericht und für seine Hingebung an die Interessen der Gesellschaft.

Mit der Prüfung der Rechnungen werden die Herren J. J. Wagner und Ch. Müller betraut, welche dieselben an einem späteren Datum vorzunehmen gedenken.

Darauf wird zu den Neuwahlen geschritten.

Es werden gewählt :

Zum Präsidenten Dr. D. Goldschmidt, mit 13 Stimmen
auf 15,

Zu Vice-Präsidenten :

Herr J. J. Wagner mit 14 Stimmen,

Herr A. Brion mit 15 Stimmen,

Zum Sekretär : Herr E. Schneider,

Zum Conservator : Herr C. Binder,

Zum Mitglied des Initiativ- und Redaktionsausschusses :

Herr M. Himly,

die drei letzteren durch Zuruf.

Schluss der Sitzung : 4 $\frac{1}{2}$ Uhr.

Der General-Sekretär :

L. DOLLINGER.

Allocution du Président.

Messieurs,

J'ai le regret de vous annoncer la mort du docteur Wœhrlin. Notre collègue était le fils d'un de nos anciens Présidents et bien que ses occupations ne lui aient pas permis de prendre une part active à nos travaux, il leur a toujours porté un vif intérêt.

Ce n'est pas ici le lieu de parler des nombreux services qu'a rendus le Dr Wœhrlin dans ses multiples fonctions de médecin d'arrondissement, de médecin communal, de médecin de Lovisa, de membre du Conseil d'hygiène, etc. ; mais nous devons nous associer au deuil de sa famille, de ses amis et déplorer avec eux la perte prématurée d'un collègue qui a eu le rare mérite de gagner la sympathie de tous ses concitoyens par l'aménité et la droiture de son caractère, ses qualités de cœur et d'esprit, la bienveillance qu'il a témoignée à une foule de malheureux auxquels il a jusqu'à ses derniers jours prodigué ses soins désintéressés.

La mémoire de cet homme de bien ne s'effacera jamais de l'esprit de ceux qui l'ont connu.

Compte rendu d'expériences sur la lutte contre l'oidium tuckery.

Conférence faite à Colmar à la séance du Congrès viticole du 25 septembre 1900, par M. Eug. Kühlmann, régisseur de l'institut viticole Oberlin.

L'oidium a fait la première fois son apparition en Alsace dans les années cinquante. Pendant une assez longue période il cessa de se montrer et ce n'est que vers la fin des années soixante-dix qu'on l'observa de nouveau dans quelques contrées viticoles. Les dégâts occasionnés par le champignon furent assez sensibles, même dans quelques cantons si désastreux qu'on dut recourir à l'arrachage des ceps. Peu de propriétaires se décidèrent à combattre ce nouvel ennemi de la vigne; ce n'est qu'à Riquewihr qu'on entreprit une lutte sérieuse, les vignobles de cette commune étant particulièrement atteints. La fleur de soufre fut le remède presque exclusivement employé: quelques essais seulement furent faits avec des cendres de bois et certaines solutions salines.

Les premiers vestiges de la maladie se montrèrent sur la surface des feuilles et des jeunes tiges, pour se répandre ensuite sur les raisins. La propagation de la maladie suit du reste une allure assez capricieuse; pendant que dans les dernières années elle se montrait souvent sur la face inférieure des feuilles, on constatait cette année que les raisins en étaient le plus atteints, les feuilles et les tiges étant restées quasi indemnes. Au commencement de l'invasion, les cépages trollinger bleu muscat et elbling (Burger) subissaient les plus forts ravages; en 1898, le champignon rechercha de préférence le chasselas, le riesling et le gros räuschling, et les cépages cités plus haut furent tout ou en partie épargnés. Au début, la maladie fut assez localisée: elle rechercha les

bas-fonds, les terrains à sous-sol humide; aujourd'hui on la rencontre un peu partout, même dans les expositions élevées, sèches et calcaires.

En 1899, l'oïdium apparut déjà vers la mi-mai; on l'observa sur des pousses isolées, longues de 2 à 3 centimètres, qui, en peu de temps, en furent couvertes de part en part, fait qui jusqu'à ce moment n'avait jamais été constaté. On admit généralement, et si je ne me trompe, M. le Dr Wortmann, dans la Revue *Weinbau und Weinhandel*, a exprimé l'avis, que les germes du parasite hivernaient dans l'œil latent de la pousse, pour se développer ensuite avec celui-ci et se répandre sur les autres parties de l'arbuste. Ces porte-germes de la maladie, désignés par M. Wortmann sous le nom d'*infections primaires*, malgré les conditions assez normales du dernier hiver, n'ont été nullement observés cette année, et nous ne savons encore absolument rien de positif sur le mode d'hivernage des spores du champignon en question. Comment expliquer, si pendant des années on n'aperçoit aucun vestige d'oïdium, sa réapparition subite dans quelques localités? Quelle provenance attribuer à ces spores? Et les spores qui ont été observés dans les années cinquante où ont-ils pu séjourner sans éprouver d'altération, jusque vers la fin des années soixante-dix. Voilà des phénomènes qui constituent aujourd'hui encore pour nos savants des problèmes attendant leur solution.

Les observations qui ont été faites dans le vignoble, permettent d'affirmer que l'oïdium apparaît surtout en été pendant un temps lourd et orageux, lorsque l'air est relativement chargé d'ozone. En conséquence, l'invasion de la maladie est surtout à craindre après des journées d'orage. Dans ces circonstances, l'air atmosphérique se trouve à peu près dans les conditions des serres chaudes horticolas. On sait que l'oïdium est d'importation américaine et qu'il a été

observé pour la première fois dans les serres de l'Angleterre, d'où il s'est propagé petit à petit dans les différentes contrées viticoles de l'Europe. Un point important, que nos vignerons ont observé depuis longtemps, mais dont il n'a été guère fait mention ni dans les congrès scientifiques, ni dans les revues techniques, c'est que dans différentes circonstances, par évaporation, il peut se produire une atmosphère ayant de l'analogie avec l'air humide des serres et qui favorise singulièrement le développement et la propagation de la maladie cryptogamique. Si, par exemple, on applique dans le courant de l'été à la vigne une fumure au fumier d'étable, il se produit des émanations qui ont pour effet d'activer la maladie; de même si l'on travaille le sol par un temps chaud et humide, il se dégage des vapeurs exerçant la même influence. Je connais des vignobles très importants dans lesquels, depuis des années, la maladie ne cesse de sévir. Tandis que les vignes environnantes restent indemnes, celles dont je parle, régulièrement fumées, et travaillées souvent quand la terre est encore humide, sont ravagées plus ou moins fortement par le fléau cryptogamique. Notez que ce sont les vignes auxquelles on applique les plus fortes fumures, où l'on pratique fréquemment des provignages, où l'on asperge et soufre régulièrement, où l'on fait de la culture intensive au plus haut degré, c'est-à-dire les vignes où on ne laisse pour ainsi dire au sol aucun repos, que l'on voit les maladies cryptogamiques exercer avec rage leur action la plus dévastatrice. On ne peut se le dissimuler, que par ce traitement factice, par cette recherche de gros rendements on fatigue à la longue les ceps et on les rend impuissants à résister à leurs divers ennemis.

Notons encore que les vignes qui sont le plus exposées à être atteintes par l'oïdium sont celles que l'on a l'habitude de fumer en automne. D'où la conséquence, ne

remuez le sol de votre vignoble que lorsqu'il est suffisamment ressuyé; n'entreprenez aucun travail dans vos vignes que lorsque le feuillage n'est plus couvert d'humidité. S'il arrive que la terre reste longtemps humide, qu'elle soit saturée d'eau de pluie et que les mauvaises herbes pullulent, circonstance très favorable à la propagation de l'oïdium, n'essayez pas de piocher le sol, mais contentez-vous d'appliquer un léger binage en vue de couper les herbes envahissantes.

Un autre point qui mérite d'être signalé tout particulièrement, c'est que, au commencement de l'été, toute façon un peu sérieuse donnée au sol doit être suivie, à cause d'une évaporation probable d'un soufrage énergique. Cette recommandation a trouvé accueil près d'un grand nombre de nos vignerons intelligents. A-t-on affaire à des voisins ignorants ou récalcitrants, l'intérêt prescrit d'étendre le soufrage à 1 ou 2 rangées de ceps au delà de la frontière.

M. le Dr P. Viala, dans une séance du congrès viticole international de Paris, a émis l'opinion que la propagation de l'oïdium en 1898 devait être attribuée à l'indifférence des vignerons qui ont négligé de soufrir à temps et avec ensemble. Je ne saurais partager cette opinion qui me paraît erronée, attendu que chez nous en Alsace, le soufrage a été appliqué d'une manière plus générale et plus correcte en 1898 que pendant la période de 70 à 80, et pourtant le fléau a cessé de sévir à partir de 1884.

Dans la *Revue viticole* de Franche-Comté et de Bourgogne, le célèbre hybrideur, M. Couderc, s'occupe également des causes de la recrudescence de l'oïdium.

L'explication rationnelle, lui paraît être la suivante :

« Le champignon de l'oïdium se compose de deux formes : « une forme mâle et une forme femelle. En 189), une de « ces deux formes, soit la mâle, soit la femelle, a été « importée en Europe. Elle avait toute sa vigueur, s'est

« répandue partout et a fait aussi bien dans le Nord que dans le Midi, les ravages que l'on sait.

« Depuis lors, cette forme s'est reproduite exclusivement sous le type asexué, c'est-à-dire par bourgeonnement (conidies) autrement dit par boutures. Elle a perdu peu à peu de sa vigueur et, les sels de cuivre aidant (car ils ont une action faible mais certaine), l'oïdium est arrivé, là où il y a peu de générations, à être pratiquement inoffensif.

« En 1893, je trouvai pour la première fois les fructifications sexuées de l'oïdium (périthèces). Il est très peu probable qu'il en ait existé auparavant, car les plus grands savants ont étudié le champignon à cause des ravages qu'il occasionne et certainement ces fructifications n'auraient pas passé inaperçues.

« J'attribuais en 1893 la formation des fruits ascospores à des conditions particulières de température, mais depuis, tous les ans et quelles que soient les années météorologiques, elles se sont constamment produites. La recrudescence de l'oïdium dans chaque région a coïncidé avec leur apparition, dans l'Ardèche et les départements voisins en 1893, dans le Saumurois et l'Anjou en 1895, où je les trouvai chez M. de la Rochemacé.

« L'explication me paraît être que vers 1891 ou 1892, la forme autre que celle de 1840, soit le mâle soit la femelle, a été importée à son tour de l'Amérique et que le champignon a pu ainsi se reproduire par copulation et former des fruits parfaits.

« L'oïdium a donc repris toute son intensité : 1^o parce que actuellement il se retrempe tous les ans dans la génération sexuée, 2^o parce qu'il a aujourd'hui ses organes normaux de conservation hivernale, les périthèces, qui lui permettent de passer l'hiver à l'abri de toutes les causes de détérioration. Ce dernier facteur est moins

« important que le premier, puisque l'oïdium était déjà
« assez intense dans le Nord quelques années après l'im-
« portation de 1840.

« Si ces considérations sont justes, comme je le crois,
« nous n'avons pas d'espoir de voir désormais s'atténuer
« la gravité du fléau.

« Jusqu'à ces dernières années, on distinguait, en effet,
« deux espèces d'oïdium, celui d'Europe (*Erysiphe Tuckeri*)
« et celui d'Amérique (*Uncinula americana*). »

Aujourd'hui il est bien établi que l'oïdium européen et
l'oïdium américain ne font qu'un.

En ma qualité de simple vigneron, je m'abstiens de dis-
cutter la valeur des déclarations scientifiques de M. Couderc
et laisse à d'autres plus compétents que moi le soin de
résoudre la question.

Les moyens de combattre l'oïdium ont fait l'objet de
longues et de nombreuses discussions : les revues viticoles
ont déjà publié bien des articles forts intéressants et très
détaillés, et pourtant on est loin d'être d'accord et les
avis sont encore bien partagés. Jusqu'à présent le soufre
a fourni les meilleurs résultats, bien que d'autres moyens
aient été essayés avec plus ou moins de succès. Je citerai
entre autres : la poudre Schlœsing, le permanganate de
potasse, le liquide Tardieu, le calcium-carbid, l'anti-
oïdium, les cendres de bois, la poussière de routes, les
solutions de sel de Glauber, etc., etc.

Ici se pose la question, quelle sorte de soufre agit le
plus efficacement ? La fleur de soufre rend de bons ser-
vices, mais elle est d'un prix relativement élevé ; le
soufre finement moulu ou trituré (ventilaté) est d'un prix
moins élevé et mérite sans contredit qu'on lui donne la
préférence. Dans la pratique on a reconnu que la fleur
de soufre comme aussi le soufre avec 80 – 90 degrés de
Chancel, exposés à une température un peu élevée s'ag-

glutinent facilement et ne sortent qu'avec de grandes difficultés des appareils à soufrer. M. le Prof. Dr Kulisch recommande le procédé suivant d'une application aisée pour remédier à cet inconvénient : répandre le soufre sur une toile *avant l'introduction* dans la soufreuse, et y ajouter environ 10 p. % de cendres de bois bien tamisées; mêler le tout bien intimement. Il ne se produira plus d'agglomération quand même la poudre séjournerait longtemps dans l'appareil, et la pulvérisation se fait sans aucune difficulté.

Le volume du soufre soufflé est à poids égal, sans l'addition de cendre de bois, d'un tiers supérieur au soufre trituré moins fin contenant de 35 à 50 degrés Chancel. 20 kg de soufre trituré et soufflé, produisent le même effet que 30 kg de soufre moins fin; l'avantage est donc au soufre le plus ténu : il se répand plus régulièrement sur les différents organes de la vigne. Je tiens encore à faire observer que plus le soufre est fin, plus son aspect doit être blanc. Une belle coloration jaune-foncée est l'indice d'une *division imparfaite* ou d'une coloration artificielle. Il y a donc falsification.

A quel moment doit-on soufrer ? Il importe, si l'on veut obtenir des résultats certains, de soufrer à temps, *préventivement*, c'est-à-dire la première fois quand les jeunes pousses ont atteint une longueur d'environ 30 centimètres et que la température dépasse 20 centigrades, et de ne faire l'opération que par un beau soleil lorsque la rosée a entièrement disparu. Le moment le plus favorable serait donc entre 8 heures du matin et 3 heures de l'après-midi. Il convient de ne pas prolonger l'opération au-delà de cette heure, de cette façon le soufre entre de suite en activité et produit les meilleurs résultats. L'humidité compromet l'efficacité du soufrage : maintefois on a

constaté qu'après plusieurs journées de pluie, l'oïdium réapparaît et se développe à nouveau.

Lorsque les feuilles sont sèches, la poussière fine du soufre se répand également sur toutes les parties du cep; il se produit immédiatement de l'acide sulfureux dont l'action se fait aussitôt sentir. Ce point est de la dernière importance, d'autant plus que le temps propice est souvent de courte durée. Opère-t-on la pulvérisation par un temps humide, le soufre adhère bien aux feuilles mouillées, mais se réunit en petits agglomérats, circonstance qui exige une température d'au moins 5° plus élevés pour donner naissance à l'acide sulfureux, destructeur du champignon.

Que le soufre ou quelque autre remède poussiéreux, telles que la poussière de route, les cendres de bois, etc., produise un effet mécanique, ne me paraît pas répondre à la vérité, d'après les observations faites jusqu'à ce jour. Dans le courant de l'année 1898, j'ai fait des essais à ce sujet avec des cendres de bois et le résultat a été complètement négatif; tout au contraire, la parcelle plantée en sylvain, qui a subi ce traitement expérimental, a été tellement ravagée par l'oïdium, que pas un pied n'est resté indemne. Une autre preuve à l'appui de mon assertion, est fournie par le fait que les vignes situées sur le bord de la route conduisant de Beblenheim à Ostheim, bien qu'elles aient été dès le commencement de l'été entièrement couvertes de poussière de route, n'en ont pas moins été dévastées par l'oïdium. Une action mécanique ne semble donc pas pouvoir se démontrer.

A côté du soufre, le rôle le plus important dans la pulvérisation, doit être attribué à la température.

L'année dernière, après plusieurs journées orageuses, je pus constater que les pieds de Portugais et de Lasca étaient assez fortement atteints d'oïdium, non seulement

dans l'institut viticole de Colmar, mais encore dans mes propres vignes de Beblenheim.

Je fis aussitôt soufrer si énergiquement, que notamment les raisins paraissaient englobés d'une poussière jaunâtre. Après 2 ou 3 jours, la péllicule du raisin avait pris une légère teinte de brûlé rouge-brun, et toute trace de maladie avait disparu. Peut-on attribuer à une action mécanique un pareil résultat favorable? J'en doute: je suis plutôt porté à croire que c'est à l'action de l'acide sulfureux développé sous l'influence de la température élevée qu'est due la disparition de la maladie. Le même fait a été observé cette année-ci à l'institut viticole sur le carré de portugais. Tant que la température ne dépasse pas 30°, il ne faudra pas économiser le soufre; les vignes atteintes pour être sauvées devront être enveloppées d'un voile de poussière de soufre assez intense; mais, si la température, comme cela est arrivé cet été-ci, dépasse 30° pour s'élever jusqu'à 35°, il est prudent de modérer la pulvérisation surtout des côtés sud et sud-ouest. Un assez grand nombre de feuilles et de raisins ont été plus ou moins grillés cette année-ci à la suite de soufrages opérés par une température anormale.

Combien de fois doit-on soufrer? Ainsi qu'il a été dit plus haut, un premier soufrage doit être appliqué, aussitôt que les pousses ont atteint une longueur d'environ 30 centimètres; un second traitement très recommandable se fait soit immédiatement avant, soit pendant la floraison; plus tard on soufrera quand nécessité en sera. A-t-on fait les 2 premières opérations à l'époque indiquée, on peut très bien attendre jusqu'au moment où il se montre de nouveaux vestiges de la maladie. Le nombre des pulvérisations dépend essentiellement de la température.

Dans les districts de Ribeauvillé et de Colmar, on obtient d'excellents résultats en aspergeant les vignes

avant la floraison à la bouillie bordelaise, en vue de combattre le peronospera, et en faisant suivre cette aspersion, aussitôt que les feuilles sont complètement ressuyées, d'un bon soufrage. Quelques propriétaires de Mittelwihr et d'Ammerschwahr ont même fait exécuter ces deux opérations simultanément : une brigade d'ouvriers faisaient les aspersions à la bouillie cuprique, et une autre suivait pour soufrer les feuilles encore humides. Les vignes ainsi traitées demeurèrent libres de mildew et d'oïdium. Il est vrai, des revues techniques françaises prétendent que si on projette du soufre sur les feuilles encore humides du fait du sulfatage, un inconvénient peut se produire. Le soufre forme, sous l'action de la chaleur du sulfure de cuivre, corps insoluble et inactif. Professeur Dr Kulisch ne partage pas cette opinion, il ne croit pas à l'inefficacité du soufre répandu à la suite de la bouillie bordelaise. En Allemagne on va même plus loin, et l'on incorpore du soufre dans les solutions cupriques. M. Charles Weiss, chimiste bien connu dans les cercles industriels de Mulhouse, et qui s'occupe depuis quelque temps principalement de chimie agricole et de viticulture, croit que le sulfure de cuivre, que l'on emploie fréquemment dans l'industrie sous forme de pâte, est appelé à rendre au vigneron des services signalés en vue de combattre les maladies cryptogamiques. M. Weiss se propose d'expérimenter sur une plus vaste échelle l'action du sulfure contre les deux fléaux de la vigne à la fois, oïdium et peronospora. Nous attendons avec impatience le résultat de ces expérimentations. M. le Dr Kulisch, lui aussi, a fait dans le courant de l'été divers essais en vue de combattre l'oïdium ; il ne manquera pas de nous communiquer le résultat de ses expérimentations.

Pour terminer mentionnons encore un point dont on a beaucoup parlé dans les derniers temps dans le monde

viticole français; on prétend qu'un soufrage réitéré a pour effet de hâter la maturation du raisin. Ainsi, M. Marès affirme que depuis que le soufrage est adopté dans l'Hérault, les vendanges sont devenues beaucoup plus précoces. Antérieurement elles ne commençaient que du 20 au 25 septembre; elles ont lieu depuis, du 1^{er} au 12 du même mois. — Si le fait est exact, ce que je veux bien admettre, le soufrage acquiert une nouvelle importance pour les contrées septentrionales, en permettant de récolter des raisins mûrissant plus tôt et donnant un vin plus riche en alcool.

Je me suis abstenu de parler des nombreux appareils de soufrage en usage aujourd'hui; la description de tout cet attirail de machines me mènerait trop loin. Involontairement en parcourant ces jours-ci un rapport sur l'efficacité de toutes sortes d'appareils à soufre, je me suis dit: « Chacun plaide pour son saint. » A Beblenheim et dans les environs on est content de la soufreuse « *La Rapide* »; ailleurs on emploie de préférence « *Le Vulkan* ».

Comme aujourd'hui les questions d'assurances sont partout à l'ordre du jour, je clos ma conférence par la recommandation suivante: Messieurs, n'oubliez pas d'assurer vos vignes contre l'oïdium et pour cela appliquez le soufrage à temps et dans les meilleures conditions.

Neudorf, le 30 décembre 1900.

J. J. WAGNER.

Exposé financier au 31 décembre 1900.

Par M. FRITZ KIEFFER.

Recettes.

	fr	cs
Solde en caisse au 1 ^{er} janvier 1900		201 41
Cotisations arriérées	400 —	
Cotisations et droits pour 1900	3040 —	3440 —
Abonnements arriérés	19 20	
Abonnements pour 1900	28 80	48 —
Loyers arriérés	60 —	
Loyers perçus pour 1900	305 —	365 —
Solde du banquet de 1899.	100 —	100 —
Prélevé à la banque en 1900.		500 —
		<u>4654 41</u>

Dépenses.

	fr	cs
Ports déboursés par MM. Goldschmidt . . .	13 10	
» » » » Wagner	18 47	
» » » » Dollinger.	24 11	
» » » » Ott	4 20	
» » » » Kieffer.	31 60	91 48
Frais de bureau et de salle :		
Dörr, papetier	17 10	
Krug, vitrier	1 20	
Mad. Weber, allumage.	20 —	
Dürr, 2 clefs	8 50	
Schneider, tapissier	51 63	
Gangler, réparations de chaises	2 —	
Electricitäts-Gesellschaft, transp. d'appar.	10 50	
Carnet Blæss	8 90	
Conrad, poëlier	2 40	
Wendling, recureuse.	9 44	
Arbogast, relieur	40 50	172 17
à reporter.		263 65

	<i>fr</i>	<i>cs</i>
Report.		263 65
Abonnements à diverses publications :		
<i>Journal de l'Agriculture</i>	18 78	
<i>Landwirthschaftl. Presse</i>	26 18	
<i>Relevés météorologiques</i>	28 75	
<i>Agriculture pratique</i>	36 80	
<i>Société d'encouragement à l'agriculture</i>	8 32	
		118 83
Chauffage (Fact. Rapp).		67 —
Contributions		18 44
Assurance contre l'incendie		4 20
Loyer payé à l'Hôtel-du-Commerce		650 —
Installation du gaz dans le local.		118 45
Honoraires de Gebinger, employé		80 —
» de Blæss, appariteur.		160 —
Impression du bulletin en 1900.	1762 27	
Imprimés divers.	228 60	
Déboursés pour affranchissements.	215 47	
		2206 34
Solde en caisse		967 50
		<u>4654 41</u>

L'avoir de la Société au 31 décembre 1900 s'établit comme suit :

	Actif.	<i>fr</i>	<i>cs</i>
Solde en caisse		967 50	
Extanses pour cotisations		176 —	
» » abonnements.		4 80	
Dépôts en Banque.		859 36	
			<u>2007 66</u>

Passif : Néant.

L'Avoir de la Société a diminué sur l'exercice précédent, de *fr* 195,56.

En réalité l'Avoir n'a point diminué sur l'exercice précédent, parce que le fascicule de décembre 1900 figure dans le compte d'impression de 1900, tandis que précédemment les fascicules de décembre figuraient dans les comptes de janvier suivant. Ce fascicule coûte pour décembre 1900 = *fr* 198,47.

Le **Budget pour 1901** peut être établi de la manière suivante :

Recettes prévues.

	<i>fr.</i>	<i>cs.</i>
Cotisations, droits	3300	—
Loyers à percevoir	320	—
Intérêts d'argent déposé	35	—
	<u>3655</u>	—

Dépenses prévues.

Loyers	650	—
Honoraires	240	—
Contributions, assurances	22	64
Jetons de présence	80	—
Frais de bureau et de salle	200	—
Abonnements	100	—
Impression, ports	2200	—
Divers	100	—
	<u>3592</u>	64

Excédent de recettes 62 30
(sauf imprévu)

Initiativ- und Redaktions-Ausschuss.

PROTOKOLL DER SITZUNG VOM 25. JANUAR 1901,

Abends 5 Uhr.

Vorsitzender: Dr. D. GOLDSCHMIDT.

Anwesend: C. BINDER, L. DOLLINGER, CH. OTT, J. J. WAGNER.

Entschuldigt: Dr. BURGUBURU, C. JEHL, M. HIMLY, Dr. A. SCHNEEGANS.

Das Protokoll der letzten Sitzung wird verlesen und genehmigt, die Februar-Sitzung auf den 14. festgesetzt und die Tagesordnung derselben bestimmt.

Es wird ein Circular der *Société industrielle de Rouen* vorgelegt, worin die Gesellschaft zur Betheiligung an dem « Congrès des Sociétés industrielles, techniques et savantes » auf Mitte Juni 1901 aufgefordert wird. — Eine Betheiligung der Gesellschaft ist nicht möglich, die Einladung soll jedoch in der nächsten Sitzung mitgetheilt werden für den Fall, dass ein Mitglied geneigt wäre, dem Congress beizuwohnen und die Gesellschaft zu vertreten.

Schluss der Sitzung: 5 $\frac{3}{4}$ Uhr.

Der General-Sekretär:

L. DOLLINGER.

PROTOKOLL DER SITZUNG VOM 14. FEBRUAR 1901,

Nachmittags 2 1/2 Uhr.

Vorsitzender: Dr. D. GOLDSCHMIDT.

Anwesend: A. BRION, BASTIAN, Dr. P. BURGUBURU, A. BERGMANN, C. BINDER, L. DOLLINGER, L. HÜTER, C. JEHL, Dr. A. KOPP, Can. P. MÜLLER-SIMONIS, Ch. MÜLLER, Ch. OTT, E. REEB, J. J. WAGNER; E. DIETZ, correspondirendes Mitglied.

Entschuldigt: F. von OPPENAU.

Inhalt der Correspondenz:

Einladung zum V. Internationalen Zoologen-Congress in Berlin, vom 12. bis 16. August 1901.

TAGESORDNUNG.

1. *Organisation de la charité: assistance par le travail*, von Herrn Can. Müller-Simonis.
2. *De la toxicité du lait sous l'influence de la nourriture*, von Herrn E. Reeb.
3. *Aufnahme neuer Mitglieder.*

An den Vortrag des Herrn Can. P. Müller-Simonis, der eine brennende Zeitfrage behandelt, soll sich nach

Ansicht des Vorsitzenden, der die Versammlung beistimmt, in einer späteren Sitzung eine Diskussion resp. ein Gegenreferat anknüpfen.

Zum Schluss wird als ordentliches Mitglied der Gesellschaft *einstimmig* aufgenommen:

Herr JOSEPH BEIGER, ehem. Apotheker, vorgeschlagen durch die Herren Dr. D. Goldschmidt, C. Binder und Ch. Ott.

Schluss der Sitzung: 4 Uhr.

Der General-Sekretär:
L. DOLLINGER.

Organisation de la charité : Assistance par le travail.

Messieurs,

Une des plus nobles tâches des gouvernements consiste assurément à étudier les causes du paupérisme et à rechercher les moyens de le combattre et de le diminuer.

Mais ce serait une étrange utopie que de croire à la possibilité de son extinction. Abstraction faite des causes d'ordre général, il se trouvera toujours assez de causes individuelles qui produiront la pauvreté.

Nous sommes donc toujours assurés de nous trouver en face du *fait* de la pauvreté. C'est ce *fait* que la charité, qu'elle s'appelle assistance publique ou charité privée — cherche à combattre.

Le problème pratique qui se pose en face de ce fait est celui du maximum de résultat à atteindre avec le minimum d'effort.

Les ressources de la charité sont limitées. Si nous envisageons l'assistance publique, ses ressources peuvent, selon l'état de la législation, être soit des ressources provenant de dons volontaires, soit le résultat d'un impôt affecté spécialement au service d'assistance. Dans les deux cas, les ressources de l'assistance publique sont limitées.

Dans le premier cas, c'est le nôtre en Alsace-Lorraine, presque aucun bureau de bienfaisance ne pourrait suffire à sa tâche avec les seules ressources volontaires. Les villes sont de fait *obligées* de mettre à la disposition des bureaux de bienfaisance des sommes assez importantes. Ces sommes, qui paraissent être un don volontaire, sont de fait prélevées sur les rentrées municipales des impôts. A Strasbourg, par exemple, la ville donne annuellement, en moyenne, 100,000 marcs à Saint-Marc.

Dans le second système, celui de l'assistance obligatoire, les ressources de l'assistance publique proviennent non plus d'une façon partielle ou détournée, mais franchement et directement d'un impôt.

Dans l'un et l'autre cas, il est du devoir de l'assistance publique de gérer ses finances selon la loi du maximum de résultat avec le minimum d'effort.

Si nous considérons la charité privée, qui doit compter exclusivement sur les dons volontaires, cette limitation de ressources et ce devoir de leur emploi judicieux sont encore plus évidents.

D'autre part, en envisageant les pauvres eux-mêmes, nous nous trouvons en face d'un autre problème. — celui du discernement entre les pauvres vrais, qui méritent tout notre intérêt, et les professionnels de la mendicité, qui sont une véritable plaie et qu'on ne saurait assez vigoureusement combattre.

De ces considérations ressort avec évidence la nécessité d'une *organisation* de la charité. Il est nécessaire que les personnes charitables prises individuellement se rattachent à une organisation charitable, et il est nécessaire que les différentes organisations charitables prennent contact entre elles.

La nécessité pour les personnes charitables de se rattacher à une organisation doit être mise tout d'abord en relief.

On ne saurait croire combien de personnes, douées d'ailleurs d'un esprit judicieux, se laissent entraîner à favoriser l'abus le plus criant — je veux dire l'abus de la mendicité à domicile.

On sonne à la porte. — C'est un mendiant qui vient débiter un boniment. Pour s'en débarrasser, on lui donne sans plus réfléchir qui 10 pfg., qui 50 pfg. — sans songer que dans sa journée ce mendiant inconnu « fait » 15 à 20

maisons, et finit ainsi, sans travailler, d'une part, par ramasser autant et plus d'argent qu'un ouvrier honnête; que d'autre part il fait au pauvre véritable une concurrence redoutable, ayant sur ce dernier l'avantage d'une formation professionnelle qui lui permet, à force de mensonges, d'extorquer des secours que le véritable pauvre, par un exposé simple de sa situation, ne saura point obtenir.

Les plus dangereux mendiants à domicile, ce sont les gens qui se donnent pour « pauvres honteux ». Permettez moi de vous citer comme exemple un fait auquel j'ai été personnellement mêlé.

Un monsieur de nom noble se présente chez moi et me conte au long et au large, de l'air le plus sincère, toutes ses mésaventures, finissant par me prouver que tout serait gagné pour lui s'il pouvait retourner à Danzig. En l'honneur de mon habit, il fait naturellement sonner bien haut la note catholique, quitte peut-être à changer d'air selon le cas. Connaissant le truc de ces gens qui demandent un secours de voyage — et ne partent pas — je leur fais donner rendez-vous à la gare pour leur faire prendre leur billet et les embarquer dans le train. Quatre fois sur cinq ils ne viennent pas au rendez-vous. Mon homme y vint, partit réellement pour Danzig, et je n'en entendis plus parler pendant deux ans.

Par hasard, l'an dernier, j'entendis un des adjoints du maire prononcer le nom de mon bonhomme. Renseignement pris, cet individu avait trouvé moyen de revenir de Danzig à Strasbourg. Après avoir battu le pavé ici pendant quelque temps, il s'était adressé à cet adjoint, lui exposant la nécessité où il était de retourner non plus cette fois-ci, à Danzig, mais à Hambourg — et ayant obtenu le secours nécessaire, était allé à Hambourg « pratiquer » pendant quelque temps. Là aussi il avait fini par trouver une âme naïve qui lui avait fourni les secours nécessaires pour retourner à

Strasbourg. Seulement ici, pour son malheur, il eut l'imprudence de s'adresser de nouveau au même adjoint, et cette fois l'affaire finit mal pour notre aventurier.

Calculez tout ce que ce chevalier d'industrie a extorqué d'argent — tout cet argent est perdu pour les vrais pauvres.

Que doit donc faire le particulier charitable? Donner sans crainte de la nourriture sur le pas de sa porte — ceci ne fait généralement pas l'affaire des aventuriers, — mais **jamais** d'argent, pas même de *bons* de nourriture qui peuvent trop facilement s'échanger au rabais contre de la boisson. Pour les secours en argent, il est absolument indispensable d'exercer un contrôle très sévère, *si minime que soit la somme qu'on veut donner* — j'insiste sur ce point.

Comment faire? se mettre en rapport, chacun selon ses goûts, avec les œuvres charitables; qui avec le bureau municipal de Saint-Marc, qui avec les institutions charitables de nos différentes confessions. On peut, ou bien donner une somme fixe et envoyer le mendiant à l'œuvre que l'on a choisie, muni d'un billet, portant son nom, son adresse, afin que l'œuvre, enquête faite, donne un secours en votre nom — cela seul élimine les $\frac{2}{3}$ des demandes; ou bien s'entendre avec les œuvres pour demander simplement un renseignement sur le pauvre en question; donner à celui-ci rendez-vous à 2 ou 3 jours de là et le secourir en conséquence.

Pour atteindre ce résultat, il faut évidemment *que les œuvres elles-mêmes s'organisent*.

Seule une organisation des œuvres leur permet, d'une part, de recueillir des renseignements sûrs sur la valeur morale des pauvres, et d'autre part, ce qui est également d'une importance capitale, de fournir des renseignements sur les secours que les pauvres reçoivent de différents côtés.

Car, même dans le cas où nous avons à faire à des

pauvres honnêtes, il n'est pas indifférent de savoir s'ils sont déjà secourus d'ailleurs.

Certes, un secours supplémentaire sera toujours, dans le cas d'un pauvre honnête, bien placé *en lui-même*. Mais, si par là ce pauvre se trouve secouru beaucoup plus que d'autres pauvres également méritants, il y a dans ce fait une inégalité qui ne peut être approuvée.

Saint-Marc, comme vous le savez, prend de très minutieux renseignements sur les pauvres.

Nous avons fondé une organisation analogue pour nos œuvres catholiques, en les fédérant et en établissant un Secrétariat de charité : à ce Secrétariat se centralisent tous les renseignements et le secrétaire se charge auprès des autorités de toutes les démarches pour les pauvres et pour les œuvres ou les personnes charitables.

Il serait à souhaiter que les œuvres de chaque confession s'organisent de la même façon. Cette organisation privée *ne fait en aucune façon double emploi avec l'organisation municipale*.

L'assistance publique doit, en effet, sauf certaines restrictions ses secours à la pauvreté dès qu'elle est constatée ; d'une façon immédiate, son action est plutôt *matérielle* ; une action moralisatrice de l'assistance publique sur les pauvres *pourra* souvent exister, mais le caractère même de l'assistance publique rend cette influence morale assez faible.

C'est ici qu'intervient la charité privée, pour laquelle la question morale doit être au premier plan : de ce fait, le point de vue auquel se place la charité privée pour donner — et pour mesurer — ses secours est parfois assez différent de celui de l'assistance publique.

Cette question de l'influence morale, qui atteint son maximum dans l'influence religieuse, nous explique aussi

pourquoi la charité privée est en règle générale éminemment confessionnelle.

Si nous voulons définir les rapports de l'assistance publique avec la charité privée, il me semble que l'assistance publique doit ses renseignements à la charité privée. La charité privée — elle — doit garder contact avec l'assistance publique, mais il est indispensable qu'elle conserve vis-à-vis de celle-ci son indépendance.

Messieurs, en combattant le secours donné au mendiant à la porte du riche, nous remplissons un devoir de prudence et de justice. Mais par ricochet, n'accentuons-nous pas un mal éminemment moderne — je veux dire la séparation du pauvre d'avec le riche?

En apparence oui, en réalité non.

Ce rapprochement entre pauvre et riche sur le palier du riche n'a *aucune* valeur sociale. Un seul rapprochement est socialement bon — c'est la visite du riche chez le pauvre.

Ce principe a fait la force des œuvres charitables confessionnelles. Vous ne m'en voudrez pas de céder à un sentiment bien naturel, en rappelant que ce grand principe a été remis en honneur et a reçu tout d'abord sa plus belle application dans le siècle dernier par Frédéric Ozanam et les conférences de Saint-Vincent-de-Paule dont il a été le fondateur.

L'exemple des conférences de Saint-Vincent-de-Paule a été suivi par d'autres sociétés, par des villes même. Le fameux système dit d'Elberfeld en est une imitation.

Je ne pourrais que saluer vivement l'introduction de ce système pour l'assistance publique à Strasbourg.

Enfin, Messieurs, le meilleur moyen de venir en aide au pauvre, c'est de le mettre à même de se passer de nos secours.

Cette pensée a été la pensée maîtresse de l'*assistance par le travail*.

Créer des occasions de travail, c'est, d'un seul coup, gâter foncièrement le métier aux professionnels de la mendicité, et fournir aux pauvres honnêtes un moyen de vivre sans l'humiliation de la mendicité.

La création de bureaux du travail (*Arbeitsnachweis*), tels que notre *Arbeitsnachweis* municipal, est une excellente chose ; des rapports suivis entre les différents bureaux de travail, pour diriger les inoccupés vers les endroits où l'on cherche des bras, sont encore un pas en avant.

Mais ces bureaux du travail ne font qu'indiquer les places disponibles. Ils ne *créent point* d'occasion de travail, et le problème se pose toujours : Que faire des gens sans travail jusqu'à ce qu'ils en aient trouvé ?

Les municipalités fournissent en bien des cas du travail aux inoccupés, surtout en hiver. Mais elles ne peuvent le faire d'une façon constante et surtout elles peuvent difficilement empêcher qu'il ne se glisse bien des abus dans l'emploi de ces forces disponibles.

L'intervention de la charité privée semble indispensable pour mener à bien l'œuvre de l'assistance par le travail.

Un Alsacien, M. Léon Lefébure, a, sur ce terrain, réalisé des merveilles à Paris en fondant, Avenue de Versailles, l'Œuvre de l'hospitalité du travail.

Les inoccupés qui sont admis Avenue de Versailles se recrutent aussi bien parmi les hommes que parmi les femmes. On est parti du principe que toute femme est une laveuse, ce qui paraît assez plausible ; et que tout homme est un menuisier, ce qui semble plus osé.

Et pourtant, ce double principe s'est trouvé juste. Encadrées entre des contre-maîtres féminins, presque tous recrutés au début parmi les inoccupées les meilleures, les femmes sans travail font la lessivée pour une clientèle très

nombreuse que l'établissement a su se gagner. Elles sont payées chaque jour et, avec l'argent qu'elles ont gagné, payent leur pension.

Les hommes sont occupés à confectionner des meubles très simples en bois blanc, et j'ai été stupéfait de voir combien ils arrivaient rapidement à faire un bon ouvrage. Le système de payement est à peu de chose près le même que pour les femmes.

Mais il s'agit d'empêcher ces inoccupés de s'éterniser à l'Avenue de Versailles.

Pour ce faire, il faut leur chercher du travail. C'est à quoi s'emploie l'Œuvre de l'Avenue de Versailles, par l'entremise de *l'Office central des œuvres de charité*.

Le séjour des hospitalisés doit en tout cas être limité; c'est une mesure parfois dure, mais indispensable.

Je ne vous parlerai pas ici des remarquables essais tentés en Allemagne par M. le pasteur de Bodelschwingh: d'une part, ils visent une catégorie spéciale de sans-travail. D'autre part, je n'ai, à mon grand regret, pas encore eu l'occasion de faire visite à M. de Bodelschwingh et d'étudier son œuvre *de visu*.

L'introduction dans une ville d'importance moyenne, telle que Strasbourg, de l'assistance par le travail, sur le type de l'œuvre de Paris, n'est assurément pas sans présenter de très grandes difficultés. A mon sens, si cette œuvre est possible, c'est la charité privée qui devrait, avec le concours bienveillant de la ville, s'en charger. Mais il faudrait *que toutes les œuvres charitables fussent au préalable organisées, chacune dans leur cadre naturel, pour pouvoir ensuite combiner une action commune*.

En attendant, nous essayons, dans notre fédération des œuvres catholiques, d'exercer d'une façon très modeste l'assistance par le travail.

Souvent d'honnêtes ouvriers ou de petits employés, tom-

bant malades, perdent leur place, car, avec le grand nombre de candidats, ces places se trouvent rapidement occupées par de nouveaux titulaires. Quand l'ouvrier, l'employé est rétabli, il se trouve en face de la misère, et la misère est, dans ce cas, doublement pénible, parce qu'elle succède à une aisance relative.

Sans doute, cet ouvrier peut recourir au bureau municipal de placement. Mais ce bureau doit nécessairement borner son rôle à mettre en présence le patron qui cherche un employé et l'ouvrier qui cherche du travail. Il ne peut faire un choix dans sa clientèle et *recommander spécialement* les plus intéressants, les plus méritants.

Nous avons cherché à combler cette lacune en recommandant spécialement aux maisons de notre ville les « sans-travail » les plus intéressants.

La tâche est difficile, car il faut d'une part faire comprendre aux industriels et aux commerçants que ce choix à faire entre les candidats répond vraiment à une question d'équité sociale, et que ce choix *peut* se faire, grâce à un service de renseignements sérieux.

D'autre part, c'est pour notre Secrétariat une tâche très difficile que de faire le départ entre les différents candidats. Il est indispensable de se montrer impitoyable et d'éliminer tous les sujets douteux.

Je me permets, Messieurs, de recommander ce modeste essai d'assistance par le travail à votre bienveillance.

Arracher par le travail à l'humiliation de la misère les inoccupés vraiment dignes, c'est assurément une des meilleures œuvres sociales. Bien des personnes l'ont essayé, mais obligées de recueillir elles-mêmes les renseignements sur la valeur morale des candidats, trop souvent elles se sont vues trompées et ont abandonné l'idée.

Notre Secrétariat, en leur épargnant la tâche difficile de l'enquête préalable, est à même de rendre à la fois un

grand service aux pauvres et un grand service aux personnes charitables, qui se trouvent ainsi dans la possibilité de faire le bien en réduisant au minimum le risque qu'elles courent de donner leur appui à des indignes.

La question d'organisation de la charité est aujourd'hui partout à l'ordre du jour. Je m'estimerai très heureux si les quelques réflexions que je vous ai très simplement soumises peuvent contribuer à accélérer ce mouvement à Strasbourg.

Chanoine P. MULLER-SIMONIS.

De la toxicité du lait sous l'influence de la nourriture

Par M. E. REEB.

Dans l'une de nos dernières séances, notre honoré Président vous a entretenu d'une question très importante au point de vue de l'hygiène, celle de la production de lait exempt de germes de la tuberculose.

Je désire vous montrer aujourd'hui que le lait provenant de vaches tuberculinisées n'est toutefois pas à considérer de ce fait comme un lait pur et propre à l'alimentation de jeunes enfants, mais qu'il y a encore un autre facteur important à prendre en considération.

En vous exposant les principes qui doivent servir de guide dans l'établissement d'une laiterie modèle, M. le docteur Goldschmidt vous a dit qu'à côté d'une tuberculinisation régulière des bêtes il était de toute nécessité d'alimenter celles-ci avec une nourriture de choix. C'est sur cette question de nourriture que je désire appeler votre attention aujourd'hui, car c'est d'elle que dépendra la pureté du lait obtenu, et en suivant les indications de notre Président, on sera sûr d'atteindre ce résultat.

Il importe, pour l'alimentation des enfants en bas âge, que le lait soit pur, et cela non seulement au point de vue des bacilles de la tuberculose, mais encore au point de vue d'autres substances nocives qu'il peut renfermer du fait de la nourriture donnée aux vaches. Cette question a été traitée magistralement, l'an passé, dans une conférence faite au 18^e Congrès de médecine interne, par le docteur *Sonnenberger* de Worms. Ce savant a exposé que, tandis que l'on sait depuis assez longtemps que certains bacilles exercent directement une influence nocive sur la muqueuse intestinale, et qu'indirectement ils empoisonnent l'économie par leurs produits de sécrétion, c'est-à-dire les

toxines, on n'a acquis que tout récemment la conviction que les enfants en bas âge, élevés au lait de vache, sont exposés à des troubles intestinaux graves par suite de l'absorption de vrais poisons qui se trouvent dans le lait, où ils ont été introduits par la nourriture donnée à la vache; le docteur Sonnenberger a donné aux désordres ainsi produits le nom d'intoxication lactée; son opinion est basée sur les recherches récentes de divers savants qui établissent que le lait n'est pas seulement un produit de sécrétion, mais aussi un produit d'excrétion, ou pour mieux dire un véhicule d'excrétion. En particulier, la glande mammaire de la vache a, pour fonction, d'après Fröhner, d'éliminer les poisons de toutes espèces que la bête a pu absorber avec sa nourriture.

On voit d'ici l'importance capitale de cette fonction, en regard à l'alimentation des enfants en bas âge, et des horizons nouveaux qui s'ouvrent devant nous. On ne pourra plus dire comme Soxhlet: « La manière de nourrir les vaches est moins importante que l'on ne croit.... ou bien; une influence directe de la nourriture sur le lait n'est pas prouvée. »

Il est avéré que les herbivores peuvent impunément absorber des plantes vénéneuses pendant la période de lactation; or, parmi ces herbivores, les vaches laitières sont les plus résistantes à l'intoxication, à cause, précisément, de l'accroissement des fonctions de la glande qui débarrasse plus vivement et plus abondamment l'économie des poisons absorbés; la conséquence naturelle de cette élimination protectrice est que ceux qui consomment le produit de cette sécrétion sont exposés à des intoxications variées, contrairement à l'assertion de Biedert: « que toute nourriture qui n'a pas antérieurement indisposé la bête, est incapable d'introduire dans le lait des substances nocives en quantité appréciable. »

Parmi les substances végétales qui sont capables de produire tantôt de véritables intoxications, tantôt des irritations du canal intestinal, il faut citer les alcaloïdes et les glucosides; parmi ces derniers il y en a qui agissent directement, tels que la digitaline et la solanine; cette dernière se trouve abondamment dans les germes de pommes de terre.

D'autres qui agissent indirectement, parce que sous l'influence de la digestion seulement, ils se décomposent en produits toxiques.

Les alcaloïdes sont très répandus dans le règne végétal; on en trouve surtout dans les mauvaises herbes qui infestent certains prés ou certains champs de trèfle; la présence de ces alcaloïdes dans le lait a pour résultat des troubles graves de la digestion, et circonstance aggravante, comme ces alcaloïdes résistent la plupart à des températures relativement élevées, la stérilisation est sans objet pour les anéantir. Je ne citerai que les plus connus de ces alcaloïdes, tels que la colchicine, l'anémoneine, l'aconitine.

A côté de ces alcaloïdes, nous rencontrons d'autres substances malfaisantes dans les plantes: les toxalbumines, matières analogues aux albumines végétales, mais jouissant de propriétés toxiques; la ricinine dans les tourteaux de graines de ricin; la sapotoxine dans certains lupins; le seigle ergoté; la nielle des blés qui se trouve parfois en grandes quantités dans les sons. Enfin, comme substances irritantes, je citerai l'essence contenue dans les tourteaux de colza et de choux-raves, la matière amère contenue dans la paille d'avoine; l'acide oxalique qui est très répandu dans les feuilles et tiges de beaucoup de plantes fourragères vertes, dans les betteraves, les feuilles de pommes de terre et de la vigne; enfin la betaine qui abonde dans les résidus des fabriques de sucre.

Si maintenant vous tenez compte de ce fait que les organes de la digestion chez l'enfant ne sont pas, anatomique-

ment et physiologiquement, capables de se défendre contre les produits toxiques amenés par les aliments, sans parler de facteurs extérieurs qui viennent encore trop souvent concourir à augmenter la mortalité trop grande des nouveau-nés, vous m'accorderez que le premier soin devra être de ne procurer aux enfants en bas âge qu'un lait pur non seulement de bacilles tuberculeux, mais encore pur de principes toxiques ou irritants.

Parmi les conclusions du docteur *Sonnenberger*, je ne retiendrai que celles qui nous intéressent plus particulièrement, en laissant de côté les autres qui ont un intérêt plus spécialement médical :

1° Attendu qu'il est impossible d'anéantir les principes toxiques pouvant être contenus dans le lait par la stérilisation, il est indispensable d'avoir soin que la nourriture des vaches laitières soit indemne de ces principes toxiques ou des matières qui leur donnent naissance.

2° Il est donc nécessaire de ne pas négliger les données suivantes : abandon du fourrage vert dans les contrées où les prés et les champs de trèfle sont infestés de mauvaises herbes ; abandon des feuilles de vigne et de pommes de terre ; abandon des sons mélangés de mauvaises semences, de résidus de fabriques de sucre (*Rübenschnitzel*), de distilleries, de fabriques d'huiles (tourteaux) ; abandon des pommes de terre germées.

Par contre, une alimentation rationnelle, pour ne pas dire idéale, consistera en farine de froment, en sons vierges de mélange avec des semences nuisibles et en foin de montagne.

C'est l'alimentation recommandée par notre Président dans sa conférence si intéressante relative à la création d'une laiterie modèle ; cette alimentation de choix associée à l'épreuve régulière de la tuberculine donnera toute garantie que les vaches qui y seront soumises donneront un lait pur dans toute l'acception de ce mot.

Initiativ- und Redaktions-Ausschuss.

PROTOKOLL DER SITZUNG VOM 22. FEBRUAR 1901,

Abends 5 Uhr.

Vorsitzender: Dr. D. GOLDSCHMIDT.

Anwesend: C. BINDER, Dr. AD. KOPP, L. DOLLINGER.

Entschuldigt: Dr. P. BURGUBURU, C. JEHL, M. HIMLY,
J. J. WAGNER.

Das Protokoll der letzten Sitzung wird verlesen und genehmigt. Das Datum der General-Versammlung wird auf den 17. März festgesetzt und die Tagesordnung derselben bestimmt.

Schluss der Sitzung: 5 $\frac{1}{2}$ Uhr.

Der General-Sekretär,

L. DOLLINGER.

PROTOKOLL

DER GENERALVERSAMMLUNG VOM 17. MÄRZ 1901,

Morgens 10 $\frac{1}{3}$ Uhr.

Vorsitzender: Dr. D. GOLDSCHMIDT.

Anwesend: Dr. H. ASCHENBRANDT, Dr. AMTHOR, C. BINDER, A. BÆSWILLWALD, P. BURGER, L. DOLLINGER, E. ENGASSER, CH. FRITSCH, E. GÖDECKE, Prof. Dr. H. HERGESELL, L. HÜTER, C. JEHL, Dr. A. KOPP, E. KERTTGÉ, F. VON OPPENAU, CH. OTT, F. PÉTRI, AD. RIFF, J. RUMMEL, CH. RIEHL, AD. SCHLEIFFER, E. UHRY.

Entschuldigt: FR. BINDER, M. GRUNÉLIUS, A. HIMLY, F. KIEFFER, Dr. AD. SEYBOTH, J. J. WAGNER.

TAGESORDNUNG.

1. *Ansprache des Vorsitzenden.*
2. *Bericht über die im Laufe des Jahres durch die Gesellschaft veröffentlichten Arbeiten, durch den General-Sekretär.*
3. *Die Resultate der internationalen gleichzeitigen Ballonfahrten, mit Vorführen von Karten und Instrumenten.* Vortrag von Prof. Dr. H. HERGESELL.

Nach dem Bericht des Generalsekretärs hält Prof. H. Hergesell einen mit ausserordentlichem Beifall auf-

genommenen Vortrag über seine letzten Erfahrungen und Experimente auf dem Gebiete der Erforschung der höchsten Schichten der Atmosphäre mit Benutzung von bemannten und unbemannten Luftballons. Zum Schluss zeigt der Redner eine Reihe von Apparaten, die bei den wissenschaftlichen Auffahrten verwendet wurden.

Um 1 Uhr fand ein gelungenes Festessen der Gesellschaft in den Räumen des «Bäckerhiesel» statt. Den Gästen wurde das Beste aus Küche und Keller geboten und fand allenthalben reichliches Lob und wackeren Zuspruch. Dem Verwalter, Herrn Antoni, sei hiermit die dankbare Anerkennung der Gesellschaft ausgesprochen.

Der General-Sekretär

L. DOLLINGER.

Allocution du Président.

Messieurs,

Le rapport que vous présentera tantôt notre Secrétaire général vous montrera que notre Société se maintient à un niveau aussi élevé que par le passé. Les travaux qui vous ont été présentés dans le courant de l'année dernière, ont eu un caractère très varié ; ils ont porté sur des questions littéraires, scientifiques, industrielles, agricoles, d'hygiène, d'économie politique, etc. Nos bulletins continuent d'ailleurs, à être très recherchés ; nous en expédions, au nombre de 165, à des sociétés similaires à titre d'échanges, ainsi qu'à des institutions dans presque tous les pays de l'Europe, en Amérique et jusqu'au Japon. Nous pouvons donc dire avec une certaine satisfaction que nos travaux, quelque modestes qu'ils soient, sont répandus dans les deux hémisphères. Noblesse oblige ! Soyons fiers de ce que notre Société, qui compte plus d'un siècle d'existence, soit loin de montrer des signes de décrépitude. Ses forces sont encore vives et elle ne demande qu'à les entretenir par le travail. Que chacun de nous prenne donc la résolution d'y contribuer dans la mesure de ses moyens, et nous espérons que l'œuvre léguée par nos pères aura encore longue vie.

Messieurs, nous avons eu dans le courant de l'année à déplorer la mort de quatre de nos collègues : MM. Siegwalt et Wehrung et les docteurs Wœhrlin et Rohmer. Le vide que leur mort a fait dans nos rangs a été comblé par de nouvelles recrues. Et ainsi va le monde : les uns partent, les autres les suppléent. Qu'importe, pourvu que l'édifice reste debout !

Dr D. GOLDSCHMIDT.

Compte rendu des travaux de la Société en 1900.

Messieurs,

L'ensemble des travaux qui vous ont été soumis durant l'année 1900 présente un tableau des plus variés.

Il est des années où les questions agricoles l'emportent de beaucoup en nombre et en importance sur toutes les autres. Le bulletin de l'année 1900 offre un spectacle différent. Sans doute, votre Société se fait un honneur d'inscrire sa sollicitude pour l'agriculture et la viticulture au premier rang de ses préoccupations, et à juste titre. Le sol fertile de nos belles plaines qui rend largement ce que le travail de l'homme veut bien lui prêter, les pentes de nos coteaux qui distillent un vin pétillant, ne sont-ils pas, malgré tout, la richesse solide et durable de notre patrie, que ni les hasards de la politique ni les caprices économiques ne peuvent détruire ? Toutefois, il existe pour nous habitants de la ville d'autres questions d'une importance capitale que nous aurions tort de négliger, et auxquelles votre Société accorde son attention depuis une série d'années. Il est enfin des problèmes d'un intérêt général qui gagnent à être portés souvent devant un aréopage d'hommes éminents, et dont la solution doit préoccuper le campagnard et le citoyen, le riche et le pauvre, l'homme qui peine et l'homme qui pense. Voilà, direz-vous, un vaste programme, tellement vaste qu'il en paraîtra prétentieux. Votre Société, Messieurs, ne mérite pas ce reproche. Elle ne prétend point à une universalité à laquelle peu de privilégiés peuvent espérer atteindre et qui n'est pas dans ses attributions. Elle se contente d'effleurer certains sujets, et si elle a réussi à intéresser ses membres

et les lecteurs de son bulletin à quelques-unes de ces questions qui s'imposent à l'attention de chacun, elle croit déjà avoir réalisé une partie de ses espérances. Et ceux d'entre vous, Messieurs, qui l'ont aidée dans ses desseins et soutenue dans cette voie ont droit à sa reconnaissance.

Ceci posé, permettez-moi, Messieurs, de grouper dans l'ordre que je viens d'indiquer, les travaux qui vous ont été présentés dans le courant de l'année dernière, et d'en donner un compte rendu sommaire.

Les prévisions des récoltes pour l'année 1900 ont été dressées dans un article paru au mois de mars et intitulé : « Situation des semailles d'automne en Alsace-Lorraine » ; les résultats en ont été consignés dans une communication fournie au mois de décembre sous le titre de « Rendements des principales récoltes de l'année 1900 ». C'est grâce à ses propres études ainsi qu'aux données fournies par le « service des renseignements agricoles » que M. J. J. WAGNER, votre honoré vice-président, a pu dresser cet intéressant tableau. « L'action des bactéries au sein du fumier de ferme » forme le sujet d'une autre communication du même auteur. Enfin une petite étude sur « l'agriculture dans le grand-duché de Luxembourg » vous a donné un aperçu curieux des progrès qu'a su réaliser dans le domaine de la culture, ce petit pays, où la propriété est très divisée comme en Alsace-Lorraine, et où le principe des associations et syndicats agricoles a été poussé très loin.

M. le Prof. KULISCH, le distingué directeur de la station d'essai de Colmar, a étudié devant vous la question du traitement et de la conservation des vins en cave. Il a mis en lumière les défauts et les lacunes que présentent les procédés en vigueur chez nos vignerons, ainsi que les moyens d'y remédier, et il trace le rôle que pourrait jouer dans ce domaine l'Institut vinicole Oberlin. La conférence

de M. Kulisch, qui est imprimée dans notre bulletin sous le titre de « Ueber die Aufgaben des Weinbauinstitutes Oberlin auf dem Gebiete der Kellerwirtschaft », a eu un grand et légitime succès.

Telles sont sommairement les questions qui ont été traitées devant vous dans le chapitre de l'agriculture et de la viticulture.

Il y a deux ans, M. Gaston KERN, directeur de l'Usine à gaz de Strasbourg, vous a fait une conférence sur le bec Auer, qui a été écoutée avec grand intérêt. Mais cette communication ne représentait qu'une partie d'un programme plus vaste dont la réalisation s'est effectuée au printemps dernier. M. FREYSS, ingénieur à l'Usine à gaz, a élargi la question et vous a expliqué en détail les procédés en usage pour la fabrication moderne du gaz d'éclairage. Et comme cette étude ne pouvait porter des fruits durables qu'appuyée par une démonstration pratique, les portes de l'Usine de Strasbourg se sont ouvertes devant vous, Messieurs, pour vous permettre de constater par vos propres yeux, sous l'aimable conduite du directeur en personne, les ingénieuses transformations que subit la houille pour devenir le gaz subtil et brillant auquel les rues de nos villes et l'intérieur de nos maisons sont redevables de leur éclairage et de leur chauffage.

Enfin, pour vous donner une idée complète de la valeur et de la puissance de ce grand facteur de la vie moderne, la houille, M. G. KERN vous a présenté dans la séance du mois d'avril une étude sur l'origine géologique du précieux minéral, sur sa composition, sur son emploi dans l'industrie et plus spécialement dans l'industrie de l'éclairage et du chauffage. Ce travail a paru dans le bulletin sous le titre de « Le potentiel de la houille et ses origines » et est illustré de nombreuses gravures explicatives, graphiques, tableaux et images qui aident à com-

prendre les démonstrations de l'auteur et avivent l'intérêt du sujet.

Dans un ordre d'idées voisin, M. le Prof. BESSON vous a expliqué le principe de l'électro-magnétisme, a parlé de certaines applications pratiques, telles que le moteur électrique, les machines à courants continus et alternatifs.

Les résultats que l'on peut tirer de l'emploi de l'électricité comme force motrice sont illustrés par un exemple que M. AD. SCHLEIFFER vous a proposé: la traction mécanique des bateaux sur les canaux. Le système qui consiste à faire avancer les bateaux au moyen de la traction animale peut passer à bon droit pour suranné. Ne peut-on lui substituer un moyen plus rapide et moins coûteux? On a essayé de trois systèmes: celui de remorqueurs marchant sur le chemin de halage d'après le système de nos tramways mus par un courant électrique et auxquels on attelle les bateaux, la traction par le moyen d'un câble sans fin marchant contre le chemin de halage, auquel on accroche le bateau, et enfin un moteur électrique installé sur le bateau et s'agrippant à une chaîne de touage sans fin. M. SCHLEIFFER préconise vivement l'essai comparé de ces trois systèmes sur nos canaux en vue d'arriver à dégager le meilleur des trois.

Rappelons ici que M. Schleiffer est un fervent adepte du canal latéral du Rhin, que de bons esprits s'accordent à considérer comme la meilleure solution à apporter à la question de «Strasbourg port de mer», si j'ose me servir de cette expression qu'il faut entendre *cum grano salis*. Votre Société, a du reste, témoigné à maintes reprises de l'intérêt qu'elle prenait à l'avenir du port de Strasbourg. Au mois de juillet de l'an dernier vous avez visité en commun le nouveau port de l'île des Épis sous la direction de M. C. OTT, architecte de la ville. M. le Dr P. BURGUBURU a retracé ici le souvenir de cette petite excursion fertile en enseignements de toutes sortes dans un compte rendu nourri de faits et de

données précises, qu'il vous a présenté à la séance d'octobre. Cette promenade a dû remplacer l'excursion annuelle qui avait été projetée primitivement dans le vignoble de Beblenheim sur l'invitation de M. OBERLIN, le distingué directeur de l'Institut œnologique. Les maladies parasitaires ayant ravagé le vignoble, votre Comité a pensé que la visite perdrait de son intérêt et a jugé, sur les conseils de M. OBERLIN lui-même, qu'il valait mieux remettre cette excursion à une autre année. L'été prochain nous permettra-t-il de mettre à exécution ce projet? Il faudrait être prophète pour le promettre, et le métier de prophète est hérissé de déboires. Peut-être notre aimable collègue M. DIETZ, qui a fait paraître dans le bulletin d'octobre sa revue météorologique des années 1896, 1897, 1898 et 1899, pourrait-il, sur la base de ses patientes et longues observations, hasarder un pronostic? Mais sans doute le savant météorologiste hésiterait à se prononcer, car ses recherches se portent plus volontiers sur le passé que sur l'avenir.

J'en arrive à un chapitre qui depuis plusieurs années déjà a sollicité votre attention: je veux parler de l'alcoolisme. Un peu partout, comme vous le savez, de bons esprits ont été frappés des proportions inquiétantes que prend ce fléau dans toutes les classes de la société, mais plus particulièrement parmi les classes ouvrières et agricoles. La France tient malheureusement un rang des plus honorables dans la triste statistique du plus grand nombre de litres consommés par tête d'habitant dans l'année. Il est superflu de revenir sur les causes qui ont engendré le mal, causes nombreuses et complexes qui ont été mises en lumière par les écrivains les plus compétents et les plumes les plus autorisées. Mais on ne saurait trop souvent répéter combien il est urgent de combattre cette maladie dégradante du corps social, et le petit travail de M. ANDRÉ KORN, docteur en droit à Dijon, pose avec une

précision parfaite les termes du problème et indique les solutions qu'il convient d'adopter. A l'initiative privée revient la propagande antialcoolique par les divers moyens dont elle peut disposer: aux pouvoirs publics à s'attaquer au cabaret, car le cabaret engendre l'alcoolisme. Avec l'alcoolisme diminueront bien des misères physiques et en même temps bien des misères sociales.

Le sujet du travail de M. HERTZOG intitulé « Le vagabondage, la mendicité et les sans-travail », sans se rattacher directement à la question de l'alcoolisme, en met en évidence certainement un des côtés. M. Hertzog voudrait voir s'organiser en Alsace un *office central du travail* qui donnerait la main aux hôpitaux et aux bureaux de bienfaisance et qui permettrait de combattre avec plus de succès la misère de l'ouvrier sans travail et du pauvre honteux.

Il y a environ un an, l'Europe a été sous le coup d'une grave menace. Un danger que l'on croyait disparu depuis des siècles a subitement paru à l'horizon. La *peste*, ce fléau du moyen âge, a fait son apparition dans un port du Portugal, amenée par des vaisseaux-marchands venus des Indes. MM. Calmette, directeur de l'Institut Pasteur à Lille, et Salembeni s'étaient rendus à Oporto afin d'étudier sur place la nature de la maladie et les effets du sérum antipesteux de Yersin. Les résultats des études de M. Calmette ont fait l'objet d'une conférence et d'un article qui ont été analysés dans votre bulletin par le Président, M. le Dr GOLDSCHMIDT. Les conclusions du rapport de M. Calmette sont plutôt rassurantes, en ce sens qu'avec des précautions hygiéniques sévères on peut empêcher l'extension de la maladie, de même que les injections de sérum antipesteux provoquent la guérison des malades dans une forte proportion. Cependant les foyers pesteux n'ont cessé de se multiplier depuis an. La maladie a été observée, croyons-

nous, en Angleterre et en Écosse et récemment elle a fait son apparition sur le théâtre de la guerre du Transvaal, où elle exerce des ravages inquiétants.

M. le Dr GOLDSCHMIDT vous a encore entretenus d'une question ayant trait à l'alimentation populaire, savoir de « l'utilité de la création d'une laiterie modèle ». Cette question n'étant pas encore complètement vidée et différentes discussions s'y étant rattachées depuis lors, nous croyons opportun de ne point considérer ce projet comme tombant dans le domaine du passé, mais bien plutôt dans celui de l'actualité et d'un avenir que nous nous plaisons à considérer comme prochain. Nous aurons sans doute à y revenir en 1902, et je pense pouvoir vous présenter alors la question dans son ensemble.

Pour terminer mon trop long rapport, j'ai gardé l'analyse de deux travaux dus à la plume de M. Félix Blumstein, bibliothécaire de la Ville : « Le Maréchal Lefebvre intime » et « La presse périodique à Strasbourg pendant le XVIII^e siècle. »

Le Maréchal Lefebvre *intime* nous est révélé par une correspondance inédite entre le maréchal, sa femme et différentes personnes de sa famille. Je n'ai pas besoin de vous analyser ici ces lettres; il n'est personne de vous qui ne les ait lues avec un vif intérêt; mais permettez-moi de vous rappeler que cela a été une bonne fortune extraordinaire pour votre Bulletin que la primeur de ce petit recueil que tant d'autres eussent accueilli avec empressement. L'article sur « La presse périodique à Strasbourg pendant le XVIII^e siècle » a été suggéré à M. BLUMSTEIN par un imposant ouvrage publié par M. Henri Avenel sur « L'histoire de la Presse française depuis 1789 jusqu'à nos jours ». La presse de Strasbourg est fille de la presse française; M. Blumstein en établit la filiation depuis 1732. Cependant ce n'est qu'en 1789 que la presse prit son essor; au régime de la com-

pression succédait la liberté illimitée et le trop court aperçu que l'auteur nous en donne ne saurait certes nous dépeindre les sentiments, les rêveries, les extravagances et les violences auxquels a dû se livrer « l'opinion publique » qui venait d'éclore si brusquement. L'histoire de ces passions est celle de l'Alsace, de la France elle-même.

On ne saurait mieux faire que de citer les paroles mêmes de M. Blumstein qui forment la péroration et le résumé de son travail : « Toute la presse périodique de la fin du XVIII^e siècle nous fait l'impression d'un amas confus d'utopies grandioses et de naïvetés ridicules, le tout dans un encadrement de sang et d'horreurs. Ne la méprisons pas pour cela, car la presse contemporaine fera sans doute une impression analogue sur les générations qui viennent à la vie. »

Espérons, Messieurs, que le Bulletin de votre Société fera une exception honorable et que l'opinion de la postérité lui sera aussi clément que la vôtre m'a été bienveillante aujourd'hui, pour l'attention que vous avez bien voulu m'accorder.

L. DOLLINGER.

Die Resultate der internationalen gleichzeitigen Ballonfahrten.

Von Prof. Dr. H. HERGESELL.

Meine Herren! Als ich vor einigen Jahren an dieser Stelle über die neueste Art der meteorologischen Forschung sprach, da konnte ich Ihnen nur ein Zukunftsprogramm entwickeln; heute, nach einer kurzen Spanne Zeit, bin ich bereits in der Lage, von den ersten weittragenden Resultaten zu sprechen, welche die Erforschung der höheren Luftschichten gezeitigt hat. Um die Wichtigkeit dieser Erkenntnisse deutlich hervorheben zu können, wird es gut sein, zuerst den Standpunkt zu schildern, den die meteorologische Wissenschaft noch vor kurzem in der Kenntniss der meteorologischen Processe der höheren Luftschichten eingenommen hat. In den meisten Lehrbüchern steht heute noch zu lesen, dass die während des Tages, der Nacht und zu allen Jahreszeiten in der Nähe des Erdbodens sehr bemerkten Wärmeschwankungen sich in grossen Höhen verlieren. Dort oben soll eine andauernde gleiche Kälte herrschen. Am Tage und in der Nacht, im Sommer und im Winter herrscht nach diesen Ansichten dort oben dieselbe eisige Temperatur. Die Cyclonen und Anticyclonen, die bekanntlich «das Wetter» machen, sollten ihren Wirkungskreis nur bis etwa 6000 m erstrecken, darüber sei von unregelmässigen Bewegungen, besonders von auf und absteigenden Luftströmen nicht mehr die Rede.

Zu solchen Anschauungen besass man eine wissenschaftlich begründete Unterlage in den Beobachtungen der Bergobservatorien, die in verschiedenen Höhen bis zu 5000 m vorhanden waren. Die Messungen liessen anderem den Schluss gerechtfertigt erscheinen, dass die Schwankungen der Temperatur mit zunehmender Höhe kleiner und kleiner werden, um etwa in einem Niveau von

7000 m ganz zu verschwinden, sodass man wie schon erwähnt die Behauptung aufstellen konnte, in dieser Höhe und darüber herrsche Tag und Nacht und zu allen Jahreszeiten dieselbe Temperatur.

Betrachten wir nun an der Hand eines Beobachtungsmaterials von mehreren 100 Ballonfahrten, die von verschiedenen Zentren Europas, wie Paris, Strassburg, Berlin, München, Wien, Petersburg u. s. w. ausgeführt wurden, die wirklichen Verhältnisse. Alle vorhin angegebenen Schlussfolgerungen sind als irrig, beziehungsweise falsch zu bezeichnen. In dem dreijährigen Zeitraume, innerhalb dessen die vorhin erwähnten Ballonfahrten ausgeführt wurden, zeigte die Atmosphäre in allen Höenschichten bis zu 15 km über dem Erdboden bedeutende Temperaturschwankungen. So betrug in 7000 m die höchste während der drei Beobachtungsjahren ermittelte Temperatur -18° , die tiefste -59° , der Unterschied also 41° ; im Niveau von 10000 m ergab sich die Maximaltemperatur zu -36° , die Minimaltemperatur zu -83° , sodass für diese grosse Meereshöhe sogar eine Temperaturschwankung von 47° ermittelt wurde.

Die Atmosphäre zeigt somit in allen Höhenlagen bis zu 10000 m und darüber Temperaturschwankungen, die innerhalb eines dreijährigen Zeitraumes den Betrag von 40° erreicht oder überschritten haben. Von einer Abnahme der Grösse der zeitlichen Schwankungen ist noch nichts zu bemerken. Die Zahlen scheinen eher das Gegenteil anzudeuten. Die Simultanfahrten, die gleichzeitig am selben Tag zur selben Stunde von einer internationalen Vereinigung¹⁾ ver-

Anmerkung. Prof. Hergesell ist zur Zeit der Präsident dieser internationalen aeronautischen Kommission. Bei ihrer letzten Tagung auf der Pariser Weltausstellung wurde auf Antrag der Redner beschlossen, diese internationalen Auffahrten allmonatlich auszuführen, was bis jetzt mit grossem Erfolge ausgeführt wurde. Auch Strassburg hat sich bis jetzt regelmässig an diesen Fahrten beteiligt. Es ist zu hoffen, dass dieses auch fernerhin dem grossen meteorologischen Institut durch Gewährung reichlicher Geldmittel ermöglicht wird.

schiedene Male ausgeführt wurden, haben des weiteren erwiesen, dass ähnliche Temperaturgegensätze in grossen Höhen auch in örtlicher Beziehung existiren. Zur selben Stunde können auch in den höchsten von uns erreichten Luftschichten, nur einige 100 km von einander entfernt, Temperaturen vorhanden sein, die sich nur mehr als 30° bis 40° von einander unterscheiden. Um diese Thatsache im einzelnen zu beleuchten und zu erkennen, wird es gut sein, meine Herren, auf einzelne dieser internationalen Fahrten etwas näher einzugehen. Betrachten wir zunächst die meteorologischen Verhältnisse, die sich durch die Ballonaufstiege am 13. Mai 1897 ergeben haben. (Die Vertheilung des Luftdruckes und der Temperatur sowohl an der Erdoberfläche als in den Niveaus von 5000—10000 m war durch grosse Karten zur Anschauung gebracht).

Am 13. Mai 1877 herrschten an der Erdoberfläche sehr interessante Verhältnisse. Es war ein Tag der sogenannten « Eisheiligen ». Ueber West- und Mitteleuropa war es kalt, vielfach waren Nachtfröste aufgetreten, im Osten des Kontinents dagegen waren verhältnissmässig hohe Temperaturen vorhanden.

Diese Temperaturvertheilung nun, diese für die Eisheiligen charakteristischen Wärmegegensätze, sind bis zu den höchsten Höhen der Atmosphäre vorhanden, ja sie verschärfen sich noch, je höher die Niveaus liegen.

Denn während im Meeresniveau die Temperaturdifferenz zwischen Petersburg und Strassburg nur 12° zu Gunsten der erstgenannten Stadt betrug, stieg sie in 5000 m auf 25°, in 7000 auf 32°, und in 10000 m Höhe lagerte über Strassburg eine Luftschicht, welche die eisige Temperatur von -77° besass, während über Petersburg in derselben Höhe die Temperatur nur -40° betrug, sodass der Wärmeunterschied in 1000 m sogar 37° ausmachte. Fragen wir nach der Ursache dieser ausserordentlichen Temperaturdifferenzen, so

giebt uns darüber die Luftdruckvertheilung Aufschluss, welche an demselben 13. Mai in den höheren Niveaus herrschte und ebenfalls durch die Ballons erforscht wurde. An jenem Tage lagerte ein gewaltiger Luftwirbel über Europa, der sich nicht mit zunehmender Höhe verflachte, sondern im Gegenteil um so tiefer wurde, je höhere Luftschichten wir ins Auge fassten.

Dieser gewaltige Luftwirbel, von dessen Existenz die Isobaren des Meeresniveaus, also die gewöhnlichen Wetterkarten, nichts erkennen lassen, führte auf seiner Rückseite im Westen die eisigen Luftmassen der Polarregion über West- und Mitteleuropa hin, und erzeugte hier so die tiefen Temperaturen der Eisheiligen; auf seiner Vorderseite, im Osten, brachte ein von Süden her kommender Luftstrom die warme Luft der südlichen Region nach Osteuropa bis in die höchsten Breiten des Kontinents. Dass die Luftbewegungen bis zu den höchsten Schichten in dieser Weise stattgefunden haben müssen, zeigen Ihnen, meine Herren, die Isobarenkarten, die ich für die höheren Niveaus konstruirt habe. Sie bemerken, dass die Bahnen der verschiedenen Ballons fast genau parallel dieser Linien gehen. Es kreiste also die Luft in jenen hohen Schichten als gewaltiger Wirbel, wie es die hier hängenden Isobarenkarten näher erweisen.

Die Temperaturvertheilung, welche am 13. Mai 1897 für West- und Mitteleuropa Maifröste brachte, war also keine lokale, an die Erdoberfläche gebundene Erscheinung, sondern ein meteorologisches Phänomen von weitgehendster Mächtigkeit und Bedeutung, das sich auf die ganze, an diesem Tage über Europa lagernde Luftsäule bis zu den höchsten Schichten erstreckte. Welche Bedeutung diese Erkenntniss für die Erklärung « der Eisheiligen » hat, braucht wohl nicht besonders hervorgehoben zu werden. Es kann keinem Zweifel unterliegen, dass die vorhin

geschilderte, bis zu den höchsten Schichten reichende Wirbelbewegung, deren Energie wächst, je höher wir steigen, gewaltigen Strömungen zuzuschreiben ist, die in den höchsten Schichten der Atmosphäre verlaufen. Die allgemeine Cirkulation des Luftmeers, die hoch oben in verschlungenen Bahnen die Luftmassen vom Aequator zum Pol und zurückführt, erzeugt den Luftwirbel, der die Maifröste hervorruft. Frühere Erklärungen, wie etwa eine Erwärmung der Landmassen der Balkanhalbinsel durch die schnell wachsende Deklination der Sonne, und dadurch erzeugte Nordwestwinde sind jedenfalls zurückzuweisen.

Meine Herren! Ich könnte Ihnen hier noch eine Menge von interessanten Einzelheiten von den anderen Simultanfahrten erzählen, von denen jede in überraschender Weise unsere meteorologischen Kenntnisse erweiterte oder vollständig umänderte. Leider fehlt mir dazu die Zeit. Hervorheben möchte ich aber wiederum den Umstand, dass die meteorologischen Verhältnisse in den oberen Schichten in den meisten Fällen von denjenigen der Erdoberfläche verschieden waren.

Erst die Kenntniss der Erscheinungen in der Höhe gab eine wahre Einsicht der Witterungsvorgänge der betreffenden Aufstiegstage; die internationalen Simultanfahrten zeigten vor Allem drastisch, wie ungenügend das Material, welches lediglich die Stationen der Erdoberfläche liefern, und wie unbedingt nothwendig das fortgesetzte Studium der höheren Regionen der Atmosphäre ist.

Meine Herren, Sie sehen sofort die praktische Seite der Frage. Ich brauche Sie nicht darauf aufmerksam zu machen, wie sehr die Wetterprognose, die bisher lediglich auf die Beobachtungen der Erdoberfläche fusste, unter dem Umstand leiden muss, dass sie den wichtigsten Bestandteil, der meteorologischen Elemente, nämlich die Witterungsvorgänge in den höheren Regionen nicht er-

kennen. Es ist meine volle Ueberzeugung, dass auch die Vorhersage des Wetters, wenn man einmal die Ballonbeobachtungen dazu benutzen wird, in ganz anderer Weise wird ausgeführt werden können, als es zur Jetztzeit möglich. Das Wetter wird eben in den oberen Schichten erzeugt, nicht wie man bisher meistens glaubte, durch die meteorologischen Verschiedenheiten der Erdoberfläche.

Meine Herren, ich konnte Ihnen mit diesen kurzen Worten die meisten Resultate, die in so wenigen Jahren die wissenschaftliche Luftschiffahrt erreicht hat, nur andeuten. Einzelheiten hervorzuheben, die von besonderem Interesse sind, war nicht möglich.

Wenn Sie die Ueberzeugung gewonnen haben, dass der Luftballon ein mächtiges Werkzeug in der Hand des Forschers geworden ist, wenn Sie der Meinung geworden sind, dass die wissenschaftlichen Auffahrten weder dazu da sind, wie noch vor Kurzem an anderer Stelle geglaubt wurde, das lenkbare Luftschiff zu erfinden, noch sonst irgendwie sportlichen Zwecken zu dienen, dann ist der Zweck dieses Vortrags erreicht.

Initiativ- und Redaktions-Ausschuss.

PROTOKOLL DER SITZUNG VOM 22. MÄRZ 1901,

Abends 5 Uhr.

Vorsitzender: Dr. D. GOLDSCHMIDT.

Anwesenl: C. BINDER, L. DOLLINGER, CH. OTT.

Entsc'uldigt: Dr. P. BURGUBURU, M. HIMLY, J. J. WAGNER.

In üblicher Weise wird das Protokoll der letzten Sitzung verlesen und genehmigt. Die nächste Sitzung wird auf den 18. April anberaumt und die Tagesordnung derselben bestimmt.

Schluss der Sitzung: 5 $\frac{1}{4}$ Uhr.

Der General-Sekretär

L. DOLLINGER.

PROTOKOLL DER SITZUNG VOM 18. APRIL 1901,

Nachmittags 2 1/3 Uhr.

Vorsitzender: Dr. D. GOLDSCHMIDT.

Anwesend: J. BURGER, P. BESSON, C. BINDER, FR. BINDER, A. BIESWILLWALD, Dr. P. BURGUBURU, M. DIEBOLD, M. HIMLY, L. HÜTER, Dr. AD. KOPP, CH. MÜLLER, A. MUNCK, CH. OTT, E. REEB, J. RUMMEL, A. SCHÖTT, Dr. J. STRAUVEN, C. STROHL, J. J. WAGNER.

Als Gast: Prof. ZWILLING.

Entschuldigt: L. DOLLINGER, Abbé J. MÜLLER.

In Abwesenheit der Sekretäre versieht Dr. P. BURGUBURU das Amt des Schriftführers.

Inhalt der Correspondenz:

1. *Récompense nationale* (Extrait de *La Ruche*), worin die Erhebung des Herrn CHARLES BALTET (Troyes) in den Ritterstand der Ehrenlegion angezeigt wird.
2. *Brief* des Herrn CH. BLECH (Paris) nebst einer Anzahl von Brochüren, worunter « La vinification en blanc dans ma cave », « Association syndicale de défense contre la grêle et la gelée », « Statuts de la Société coopérative vinicole du Haut-Bergeracois », « Guide pratique de médecine vétérinaire », « Compte rendu de la 32^e session annuelle de la Société des apiculteurs de France », « Discours de M. le marquis de Vogué, président de la Société des agriculteurs de France, à l'ouverture de la session », u. dgl. m. — Gabe des Einsenders.

3. *Bericht über das 4. Schuljahr der Landwirtschaftlichen Winterschule zu Colmar, von F. von OPPENAU.* — Gabe des Verfassers.
4. *Association internationale de botanistes.* Aufruf an die Botaniker zur Betheiligung an einem am 7. August d. J. in Genf stattfindenden Congress.
5. *Zur Erinnerung an Sanitätsrath Dr. ARTHUR WUEHLIN,* Kreisarzt des Stadtkreises Strassburg. Todesnachruf von Geh. Obermedizinalrath Dr. KRIEGEN, Strassburg.
6. *Einladung zur 73. Versammlung Deutscher Naturforscher und Aerzte in Hamburg, vom 22. bis 28. September 1901.*
7. *Einladung zum V. Internationalen Zoologen-Congress in Berlin, vom 12. bis 16. August 1901.*
8. *Atteste über M. Ungers patentierte Sicherheits-Wetterwehr-Apparate.*
9. *Die Mineralquellen in Sulzmatt, in geologischer und chemischer Hinsicht, von J. E. GEROCK.* — Gabe des Verfassers.
10. *Concours de 1902 et 1904 de l'Académie Stanislas à Nancy.*

TAGESORDNUNG.

1. *Compte rendu sur l'« Alcoolisme en France et le rôle des pouvoirs publics dans la lutte contre le cabaret »* de M. André Korn, von Herrn Abbé J. Müller.
2. *Quelques considérations générales sur la théorie de la monopolisation des alcools aux mains de l'État,* von Herrn André Korn.

3. *De la fumure en couverture des blés d'hiver*, von J. J. Wagner.

4. *Les étoiles nouvelles et variables*, von Herrn Prof. A. Besson.

Wegen Zeitmangels wird die Verlesung des unter Nr. 2 bezeichneten Manuskriptes auf eine spätere Sitzung verlag.

An die Mittheilungen der Herren J. Müller und J. J. Wagner knüpfen sich Diskussionen, an welchen sich die Herren Beiger, Dr. Goldschmidt und Ch. Müller betheiligen.

Zum Schluss werden in die Gesellschaft neu aufgenommen die Herren:

1. IGNACE SPITZ, ehem. Notar in Rosheim, vorgeschlagen durch die Herren E. Jehl, C. Binder und Dr. D. Goldschmidt.
2. CHARLES BREITENSTEIN, Apotheker in Neudorf, vorgeschlagen durch die Herren Dr. D. Goldschmidt, Ad. Kopp und E. Binder.
3. Dr. med. ALPHONSE HOLTZMANN, praktischer Arzt in Strassburg, vorgeschlagen durch die Herren Dr. F. Dollinger, Dr. D. Goldschmidt und L. Dollinger.

Schluss der Sitzung: 5 1/4 Uhr.

Der Schriftführer

I. V.

Dr. P. BURGUBURU.

L'alcoolisme en France et le rôle des pouvoirs publics dans la lutte contre le cabaret.

Par M. A. KORN.

Rapport de M. l'abbé J. MÜLLER.

Messieurs,

A la séance du jeudi 17 janvier 1901, notre honorable Président m'a chargé de vous faire un rapport sur le travail de M. Korn. Je viens aujourd'hui m'acquitter de cette mission, qui m'a, du reste, été fort agréable.

Le livre que je vais analyser brièvement est précédé d'une préface par M. Henri Truchy, professeur à la Faculté de droit de l'Université de Dijon. Son auteur, M. André Korn, est avocat, docteur en droit et lauréat de la Faculté de droit de Dijon.

M. A. Korn a fait suivre la préface d'une note datée de décembre 1900; il y dit, et je partage absolument sa manière de voir, que, par suite du vote émis par la Chambre des députés le 11 décembre, l'avènement de la réforme des boissons, en souffrance depuis tant d'années en France, peut être considérée comme un fait accompli, mais que cette réforme est sur certains points trop timidement abordée pour qu'on puisse en attendre un résultat sérieux.

Cette note est suivie d'indications bibliographiques très nombreuses et qui sont d'un grand intérêt pour ceux qui veulent bien approfondir la grave question de l'alcoolisme. M. Korn a consulté plus de cent soixante-dix auteurs tant français qu'allemands, sans compter les nombreux périodiques qui traitent de l'alcoolisme.

Il nous donne, par une courte analyse, une idée sommaire du contenu et de la division de son livre. L'entrée

en matière, par contre, est un peu longue, elle remplit quatre-vingts pages; nous n'en ferons pas de reproche à l'auteur, qui avait besoin, pour arriver à la destruction ou au moins à la réduction du *cabaret*, de traiter longuement de la consommation de l'alcool en France, de l'alcoolisme, de ses tristes et nombreuses conséquences et de la lutte officielle contre ce fléau.

La première et la deuxième partie de l'ouvrage comprennent trois chapitres. Je vais en résumer le contenu très sommairement; mais revenons d'abord un instant à la partie préliminaire.

L'alcoolisme, comme on l'a encore dit au cours du 8^e Congrès international contre l'alcoolisme, tenu du 9 au 14 avril 1901 à Vienne, est un fléau tout moderne et qui préoccupe à juste titre les moralistes, les économistes et les sociologues. C'est un mal social dont Gladstone disait avec raison « qu'il fait de nos jours plus de ravages que les trois fléaux historiques : la famine, la peste et la guerre ». C'est à bon droit que le docteur Legrain, cité par l'auteur, pousse ce cri d'alarme : « Un peuple alcoolisé est un peuple appelé à disparaître. » L'alcoolisme est une tache qui déshonore le XIX^e siècle et le début du XX^e. Ce mal est tellement enraciné dans nos mœurs, que l'initiative privée ne saurait le combattre avec efficacité; aussi tous les États et une foule de sociétés cherchent-ils à s'entendre pour le faire disparaître.

M. Korn nous le démontre dans la partie préliminaire de son remarquable ouvrage; il ajoute que, dans la seconde moitié du siècle dernier, la France, qui tenait le dernier rang au point de vue de l'alcoolisme, est montée rapidement au premier, accroissant sans cesse sa consommation d'alcool, quand, dans d'autres pays, le poison commence à perdre du terrain. — Tandis que la Norvège est parvenue, en 60 ans, à faire tomber sa consommation

individuelle de 8 litres en 1835 à 1,7 litres en 1895, la France a suivi une marche ascendante de 1,40 litre en 1850 à 4,70 litres en 1898.

Un rapport déposé à la Chambre des députés, le 14 novembre 1898, contient un tableau statistique, d'après lequel la consommation s'élèverait à 13,81 litres d'alcool à 100° par habitant, plaçant ainsi la France au premier rang.

M. Korn remarque très judicieusement que, pour se faire une idée exacte des ravages de l'alcoolisme en France, il faut savoir qu'il y a des départements et des villes alcooliques, tels : la Seine Inférieure, où la consommation annuelle d'alcool à 40° est de 36,75 litres par habitant, et Cherbourg, où elle s'élève jusqu'à 45 litres. Comme une foule de personnes s'abstiennent de boissons alcoolisées, la consommation alcoolique totale de la France est absorbée par le dixième de la population, soit par 4 millions de buveurs.

Comme boisson alcoolique distillée, c'est l'absinthe — un vrai poison, par suite des falsifications qu'elle subit, — qui exerce actuellement les plus terribles ravages en France. D'après M. Korn, on en buvait, en 1873, 6713 hectolitres à 100° et, en 1898, 194,000 hectolitres.

Ces indications statistiques sont suivies de la description des conséquences désastreuses de l'alcoolisme en France : les maladies, les suicides, la dégénérescence de la race, les pertes matérielles. Le *damnum mergens* et le *lucrum cessans* sont évalués par l'auteur à plus de 1500 millions par an.

M. Korn fait courageusement le procès du cabaret qui amène, propage et entretient ce mal ; il n'ignore pas que la lutte est ardue et qu'il se heurte à des obstacles très sérieux.

L'alcool rapporte 300 millions de francs à l'État par an ; 4,349,639 individus vivent de sa fabrication et de son commerce ; les cabarettiers, qui sont de puissants agents électoraux, ont de 2 à 3 milliards de francs engagés dans leurs débits, etc.

C'est avant tout à l'État et à la législature qu'il appartient de porter remède au mal. M. Korn nous montre dans la première partie de son travail les résultats merveilleux obtenus à l'étranger par le système prohibitif ou restrictif, ou par la réglementation des jours et heures de débit. C'est aux États-Unis qu'on a poussé le plus loin le système prohibitif; dans les pays scandinaves, le système dit de *Gothembourg* a donné d'heureux résultats, et en Angleterre, le *local option*.

Rien n'a échappé à l'attention du jeune auteur : il étudie la Belgique, les Pays-Bas, la Russie, la Suisse, l'Allemagne et l'Alsace-Lorraine. Il connaît toutes les mesures prises, les difficultés aplanies, les résultats obtenus et aussi les échecs subis. On est tout étonné en Alsace d'apprendre qu'en Hollande, par exemple, les cabarets sont fermés aux jeunes gens le jour où ils sont enrôlés dans la milice.

Dans la seconde partie de son excellent ouvrage, M. Korn énumère les mesures subjectives prises contre l'alcoolisme dans la plupart des pays civilisés; il parle aussi du sérum éthyline qui donne le dégoût de l'alcool au sujet inoculé, mais il insiste surtout sur l'utilité de l'instruction. D'après lui, c'est à l'école qu'il faut commencer à combattre le cabaret et l'alcoolisme; c'est là qu'il faut préparer l'abstinent du lendemain, et, certes, nous sommes absolument d'accord avec lui! C'est par le fils qu'on peut arriver au père, mais que de préjugés à déraciner pour obtenir ce résultat!

Les États-Unis ont depuis 1885 un enseignement anti-alcoolique dans les écoles primaires et secondaires; la Suède et la Norvège, depuis 1892; l'Angleterre, la Hollande, la Suisse et la Russie, depuis 1896. En Allemagne, les sociétés de tempérance répandent dans les écoles des images, des écrits contre l'alcoolisme. En France,

les arrêtés du ministre de l'instruction publique, du 7 mars 1878 et du 15 novembre 1900, sont conçus dans ce sens. La ville de Toulouse a déjà ses sections cadettes. M. Korn demande que l'enseignement anti-alcoolique fasse partie des examens de fin d'études; que l'armée fasse disparaître les alcools des cantines et les remplace par des boissons hygiéniques, qu'on instruisse les soldats par des placards placés dans les chambrées, et que les chefs, par leurs exhortations, luttent de leur mieux contre l'alcoolisme.

Reste la croisade par la création d'asiles de buveurs. Un premier essai a échoué en France. L'asile ne sera pas facilement accepté par les masses, qui ignorent que l'alcoolique est un malade, auquel il faut un traitement.

En Allemagne, il existe un certain nombre d'asiles; ils forment même une association. La Suisse, notamment, a obtenu de beaux résultats par ses asiles.

M. Korn, en terminant, signale encore quelques mesures subjectives indirectes contre l'alcoolisme : 1° Le relèvement intellectuel, moral et matériel des masses populaires; 2° la création de logements plus salubres, plus confortables; 3° l'intérieur familial rendu attrayant; 4° une nourriture plus saine, favorisée par la création de sociétés coopératives; 5° l'installation de salles de réunion autres que les cabarets, auxquelles se joindraient des salles de lecture, bibliothèques où l'on trouverait journaux et périodiques, et, enfin, des salles de jeux et de conférences.

Comme les chefs des socialistes français eux-mêmes veulent s'entendre pour créer une société anti-alcoolique, M. Korn nourrit l'espoir que ces efforts multiples arriveront à enrayer l'alcoolisme qui mine et menace la France. Puisse ce vœu se réaliser, ce sera pour notre collègue la meilleure récompense pour le travail si considérable qu'il s'est imposé et au sujet duquel nous lui présentons nos plus sincères félicitations.

De la fumure en couverture des blés d'hiver.

Par M. J. J. WAGNER.

L'hiver exceptionnellement long, et dans sa seconde moitié assez rigoureux, a fait naître des craintes au sujet de la rusticité de nos blés d'hiver. Si, comme nous nous plaisons à l'espérer, les céréales n'ont pas été atteintes dans leur vitalité, au moins ont-elles été affaiblies et demandent-elles à recevoir un appoint de principes nutritifs. Pour faire voir combien cette idée est fondée, je vais emprunter à mes observations personnelles quelques notions sur les principaux faits relatifs aux phénomènes de l'hiver 1900-1901. Les trois derniers mois de l'année 1900 se sont passés sans qu'ils nous aient apporté un froid sérieux. Des pluies assez fréquentes ont fourni au sol l'humidité qui lui faisait défaut, de sorte que, à l'époque du renouvellement de l'année, nos champs de blé présentaient un aspect des plus réjouissants. Trop beau même, disaient grand nombre de cultivateurs, car avec les graminées porte-pain se sont également développées avec vigueur nombre de plantes nuisibles, notamment des ravenelles dont la présence fait un tort immense au blé. Dès le 1^{er} janvier, la situation change et le temps prend un caractère hivernal. Un froid vif et rude se fait sentir, accompagné d'un vent du nord assez violent qui dure jusque vers le 20 janvier. La température la plus basse de cette période a été observée le 8 janvier et a atteint le chiffre de $-12^{\circ},8$. Des perturbations atmosphériques très troublées ont signalé la fin du mois, avec une bourrasque d'une force inouïe dans la nuit du 27 au 28 : quantité de cheminées ont été renversées et un grand nombre d'arbres de nos promenades ont été déracinés.

La moyenne des minima de nuit est de . . . — 3°,73

Celle des maxima de jour est de. + 0°,23

Et la température moyenne du mois de . . . — 1°,75

Remarquons qu'à l'arrivée des grands froids, le sol était nu et assez fortement saturé d'eau, circonstance qui aurait pu influencer d'une manière funeste sur l'existence des jeunes plantes de blé. Toutefois, et j'ai hâte de le dire, les renseignements recueillis jusqu'à ce jour me permettent de déclarer que les emblavures sont restées indemnes.

Le mois de février a continué à être plus ou moins rigoureux : si, j'excepte deux jours où le thermomètre a minima est resté à zéro, et trois autres où il a dépassé la température de la glace, les minima de nuit ont été constamment au-dessous de zéro ; ils sont même descendus trois jours de suite à des chiffres inquiétants (— 18°,0, — 19°,0, — 16°,8). Il est vrai, à ce moment la terre était protégée par un assez épais manteau de neige. Si l'on considère que la vigne exposée pendant plusieurs jours consécutifs à des froids de — 16° et au-dessous, surtout si le froid est accompagné de fortes variations et de coups de soleil dans la journée, peut subir de sérieux dégâts, on n'était pas sans crainte au sujet du précieux arbuste. Heureusement, on a reconnu à la taille qui est presque partout achevée, que le mal est insignifiant et qu'on ne trouve guère de boutons atteints que dans les terrains bas et peu propres à la culture de la vigne.

Les minima de nuit de février accusent une moyenne de — 5°,58

Les maxima de jour de février accusent une moyenne de + 0°,88
de sorte que la température moyenne du mois est de — 2°,35

Les 20 premiers jours du mois de mars ont été assez doux ; seulement le temps était presque constamment cou-

vert et pluvieux, de sorte que les travaux printaniers ont été considérablement retardés, que les cultivateurs, les jardiniers et les arboriculteurs soupiraient après des journées claires et ensoleillées. Malheureusement, avec l'entrée du printemps astronomique a commencé une nouvelle période de froid, amenant des gelées nocturnes et de fortes giboulées de neige. Des perturbations atmosphériques ont été observées à différentes reprises dans le courant du mois et le 18, à 5 heures et demie du soir, le premier coup de tonnerre s'est fait entendre, suivi d'une petite averse. Ce retour offensif de l'hiver s'est étendu à peu près à toute l'Europe : dans différentes contrées des chutes de neige ont interrompu le service des voies ferrées, et ailleurs où la température a été plus douce, des pluies abondantes ont exercé d'assez sérieuses inondations. Un changement de vent s'est produit le dernier jour du mois et a été suivi d'un relèvement notable de la température. Le maximum du 31 mars a été enregistré avec 15° centigrades.

Cette petite notice montre que l'hiver 1900-1901 ne doit pas être rangé parmi les meilleurs et il est du devoir, c'est-à-dire de l'intérêt de nos producteurs de blé, de venir en aide à leurs emblavures, afin de les mettre en état de réparer l'influence fâcheuse que les trois premiers mois de l'année et du siècle leur ont fait subir. Ils peuvent le faire par l'épandage en couverture d'engrais azotés solubles, nitrate de soude ou sulfate d'ammoniaque. Mais auquel de ces deux sels doivent-ils donner la préférence?

Pour répondre à cette question fort importante, il convient d'examiner, non seulement le rôle des deux sels porte-azote, mais encore la nature du sol sur lequel on doit opérer, sans laisser complètement de côté la question du prix.

Le nitrate de soude, dit l'éminent chimiste M. L. Gran-

deau¹, est immédiatement utilisable par la plante au moment de son développement. Le sulfate d'ammoniaque ne devient véritablement un aliment, ou, tout au moins, ne produit tout son effet qu'après sa nitrification dans le sol, c'est-à-dire lorsqu'il s'est transformé en nitrate de chaux. D'où cette première conséquence que, dans les terres dépourvues de calcaire et dans celles qui en renferment très peu, le nitrate de soude devra toujours être préféré au sulfate d'ammoniaque. Le sulfate d'ammoniaque est donc, comparé au nitrate de soude, un engrais azoté à plus longue échéance; on l'emploiera de préférence pour les cultures d'automne, auxquelles il fournira progressivement l'azote qui manquerait au sol, jusqu'au moment où l'on aura recours au nitrate de soude (à l'époque du tallage et de l'épiage pour les céréales) pour l'épandage de l'engrais en couverture.

Dans les sols peu riches en calcaire, l'action du sulfate d'ammoniaque sera bien moins rapide que celle du nitrate, mais se prolongera davantage.

Par un temps sec, le nitrate de soude (à dose égale d'azote) donnera toujours de meilleurs résultats que le sulfate d'ammoniaque, tandis que, dans une saison humide, l'avantage restera parfois au sel ammoniacal. Cette influence du temps et du climat se fait particulièrement sentir sur les céréales et sur les prairies, tandis qu'elle est moins manifeste pour les racines telles que pommes de terre, qui ont une plus longue période de végétation active.

Des essais comparatifs ont été exécutés pendant une longue série d'années à Rothamsted et ont démontré qu'à dose égale d'azote, les fumures au nitrate de soude ont donné des résultats sensiblement supérieurs à celles au sulfate d'ammoniaque. Si l'on représente par 100 le rendement

¹ (*Journal d'agriculture pratique* du 21 mars 1901).

moyen en grains obtenu par la fumure au nitrate, celui produit par le sulfate d'ammoniaque n'a atteint que le chiffre de 93. Pour la paille, la différence a été encore plus sensible : 100 par le nitrate et seulement 79 par le sel ammoniacal.

Des résultats analogues ont été obtenus à l'Institut agronomique de Leipzig, où l'on a fait, pendant trois années consécutives, sur des céréales d'hiver, des essais comparatifs avec des fumures en couverture au nitrate de soude et au sulfate d'ammoniaque.

Les expériences ont été faites sur des terres argileuses, naturellement pauvres en calcaire et en azote, mais régulièrement chaulées à la dose de 400 kg à l'hectare. La variété de blé qui a servi à l'expérimentation est le Squar Head de Leuwitz.

I. Expériences de 1898.

A. Culture après betteraves sucrières sur engrais chimique.

Épandage des engrais en couverture le 25 avril.

80 kilogrammes de sulfate d'ammoniaque (15,425 kg d'azote)	100 kilogrammes de nitrate de soude. (16,35 kg d'azote).
--	--

Récolte à l'hectare { Grain 32,80 qm	35,80 qm
{ Paille 55,— »	62,40 »
Récolte totale	87,80 qm
	98,20 qm

Excédents sur le sulfate dus au nitrate.

Grain 3,— qm.

Paille 7,40 »

B. Céréales sur prairies pacagées pendant 2 ans.

Récolte à l'hectare { Grain 32,20 qm	35,60 qm
{ Paille 62,50 »	70,40 »
Récolte totale	94,70 qm
	106,— qm

Excédents dus au nitrate sur sulfate.

Grain 3,40

Paille 7,90

II. Expériences de 1899.

A. Céréales après trèfle retourné.

Épandage le 14 mars. 81,2 kg de sulfate d'ammoniaque. (16,01 kg d'azote)		Épandage le 17 avril. 111 kg. de nitrate de soude. (15,98 kg d'azote.)	
Récolte à l'hectare	Grain 28,— qm Paille 75,60 »		28,— qm 83,80 »
	Récolte totale 103,60 qm		111,80 qm

Différences en faveur du nitrate.

Grain 0,— qm

Paille 8,20 »

B. Céréales après pâturage de 2 ans.

Fumure au sulfate d'ammoniaque.		Fumure au nitrate.	
Récolte à l'hectare	Grain 32,80 qm Paille 70,20 »		32,40 qm 77,20 »
	Récolte totale 103,— qm		109,60 qm

Re dement du nitrate comparé au sulfate.

Grain — 0,40 qm

Paille + 7,— »

III. Expériences de 1900.

A. Céréales après maïs Caragua sur fumier d'étable.

100 kilogr. de sulfate d'ammoniaque. (19,95 kg d'azote).		128 kilogr. de nitrate de soude. (19,95 kg d'azote)	
Sans azote		Épandage le 22 mars.	Épandage le 1 ^{er} avril.
Récolte à l'hectare	Grain 21,30 qm Paille 35,40 »	27,60 qm 46,40 »	26,40 qm 47,40 »
	Récolte totale 56,70 qm	74,— qm	73,80 qm

Les excédents de récolte dus aux engrais azotés ont donc été les suivants par rapport au champ qui n'a pas reçu d'azote en 1900 :

	Sulfate d'Ammoniaque	Nitrate de soude.
Par hectare	Grain 6,30 qm	5,10 qm
	Paille 11,— »	12,— »

Pour le grain, l'avantage est au sulfate d'ammoniaque pour 1,20 qm et au nitrate de soude pour la paille, avec 1 qm.

Pour bien fixer la portée des résultats obtenus dans ces expériences comparatives, il faut considérer qu'en 1898, dans les deux séries d'expérimentation, on a semé, le même jour, 25 avril, à la volée, le nitrate de soude et le sulfate d'ammoniaque.

Au mois de mai, la quantité de pluie tombée a été faible : 39,8 mm, au lieu de 63,2 mm (moyenne décennale). La quantité d'eau semble avoir suffi pour dissoudre le nitrate et l'amener aux racines, tandis qu'elle a été insuffisante pour concourir à la nitrification complète du sulfate.

En 1899, on a épandu le sulfate d'ammoniaque le 14 mars et le nitrate de soude 34 jours plus tard, le 17 avril.

L'écart dans le rendement du grain a été insensible (quelques kilogrammes en faveur du sulfate d'ammoniaque); l'excédent moyen de paille en faveur du nitrate a été de 7 qm. La saison a été sèche comme la précédente : 22,3 mm en mars, 39,4 mm en avril ; mais le sulfate d'ammoniaque ayant été mis en contact avec la terre plus d'un mois avant l'épandage du nitrate, la nitrification a été beaucoup plus complète en temps utile que l'année précédente.

En 1900, on avait augmenté d'un quart la quantité d'azote donné sous les deux formes. Le sulfate d'ammoniaque a été distribué sur les champs le 22 mars et le nitrate 27 jours plus tard. La récolte en grains après sulfatage a excédé de

1,20 qm celle du champ nitraté, mais la paille a gardé une légère avance : 100 kg en faveur du nitrate.

Ici, l'influence du climat est manifeste : en 1900, la chute d'eau a été abondante (49,1 mm en mars, 77,3 mm. en mai et 119,7 mm en juin) et la température a excédé de 1 degré la température moyenne en juin. Ces faits justifient pleinement les remarques que nous avons faites plus haut sur l'influence du climat sur la nitrification.

Il y a lieu de tenir compte d'un dernier élément pour le choix à faire entre les deux engrais azotés : le prix d'achat au moment de l'emploi. C'est au cultivateur à calculer le prix de revient du kilogramme d'azote dans l'un et l'autre des deux sels. Il pourra ainsi facilement se rendre compte de la différence de dépense qu'il aura en faisant son choix. Toutefois, même à prix égal, j'estime qu'il y a lieu de s'en tenir, pour la fumure des céréales en couverture, au nitrate de soude. En tout cas, si l'on croit avoir avantage à se servir du sulfate d'ammoniaque, il faudra l'épandre un mois au moins avant l'époque à laquelle se fait le nitrage, soit vers la fin de mars au plus tard.

GRANDE OURSE.

* Castor

PETITE OURSE

COCHER

Capella *

CÉPHÉE

PERSÉE

CASSIOPEE

PLEIADES

ANDROMÈDE

CARRÉ DE PÉGASE

Mira Ceti
BALEINE

Algenib

Alnair

Étoiles nouvelles, temporaires et variables.

Par M. P. BESSON.

Naitre, vivre ou vivoter, puis mourir, voilà notre destinée sur la terre. Consolons-nous cependant en considérant que c'est là une loi naturelle qui n'atteint pas seulement l'espèce humaine, mais tous les animaux et les plantes. Bien plus, les étoiles du ciel, que bien des personnes considèrent comme immuables, semblent soumises à la même loi. Pour citer un récent exemple rappelons que vers la fin de février 1901 Anderson d'Edimbourg annonça la découverte d'une étoile nouvelle dans la constellation de Persée. Dès le 27 février on pouvait parfaitement voir à l'œil nu cette étoile de *deuxième grandeur*. Pour les personnes peu au courant des constellations du ciel je dirai qu'à cette époque, le soir vers 9 heures *Capella* ou α du cocher de *première grandeur* était presque directement au zénith. On pouvait, du reste, la retrouver facilement en supposant par δ et α de la *Grande-Ourse* une ligne à peu près droite que l'on prolongeait d'environ 5 fois la distance de δ à α ; d'autre part, en supposant menée la diagonale $\gamma \alpha$ de la *Grande-Ourse* et prolongeant cette diagonale d'environ 6 fois sa longueur on tombe sur α de *Persée* ou *Mirsak* dans la voie lactée. Allant ensuite d'environ 6° vers le sud, dans la direction du groupe bien connu des *Pléiades*, on rencontre l'étoile nouvelle qui est à l'une des extrémités d'un triangle isocèle, dont l'autre extrémité est *Mirsak* et le sommet *Capella*. Depuis lors, cette étoile nouvelle a diminué d'éclat; le 7 mars, elle se montrait encore fortement de *troisième grandeur*, le 15 mars, elle était entre la *troisième* et la *quatrième grandeur*; le 28 mars on avait, peut-être à cause de la lune, de la difficulté pour la voir à l'œil nu; le 30, elle

se voyait de *quatrième grandeur*. Selon toute probabilité son éclat continuera à décroître et peut-être que dans quelques mois les instruments les plus puissants ne permettront plus de la retrouver.

Ce n'est pas là un fait isolé dans les annales astronomiques. En —134 les Chinois observaient dans la constellation du *Scorpion* une nouvelle étoile. En 389 on vit près de α de l'*Aigle* une étoile auparavant inconnue, et qui brilla pendant 3 semaines d'un éclat comparable à celui de *Vénus* pour disparaître ensuite peu à peu. En 945 on observa une brillante étoile entre *Cassiopee* et *Céphée*; en 1264 une étoile apparut aussi près de *Cassiopee* et une autre, qui fut soigneusement observée par Tycho-Brahé en 1572. En effet, le 11 novembre, sortant le soir de son laboratoire, il rencontra des personnes regardant dans la constellation de *Cassiopee* une brillante étoile comparable à *Sirius* et dont il n'avait rien vu une demi-heure auparavant. L'éclat continua encore à augmenter pour surpasser celui de *Jupiter* en opposition, et d'égaliser *Vénus* au maximum, de sorte que diverses personnes purent la voir en plein jour. Dès décembre 1572 elle commença à diminuer pour devenir égale à *Jupiter* en janvier 1573; en avril et mai, elle sembla de *deuxième grandeur*. Vers le nouvel-an 1574, elle devint de *cinquième* à *sixième grandeur* et en mars elle disparut, car on ne disposait pas encore des lunettes astronomiques qui auraient permis de poursuivre plus loin l'observation. En 1572, Tycho-Brahé trouva que l'étoile avait pour *ascension droite* 19 minutes 17 secondes, et pour *déclinaison boréale* 63°36'; la position des étoiles nouvelles de 945 et 1264 n'était pas connue avec quelque approximation; aussi divers astronomes se laissèrent-ils aller à supposer qu'il s'agissait d'une seule et même étoile qui avait à diverses reprises augmenté rapidement d'éclat. De 945 à 1264, il y a 319 années; de

1264 à 1572, il y a 308 ans; aussi s'était-on bercé de l'espoir de voir reparaitre vers 1880 ou les années suivantes la brillante étoile de 1572; il n'en a rien été.

Le 10 octobre 1634, Brunowickius vit à Prague, dans le *Serpentaire*, une étoile surpassant celles de *première grandeur*, et même *Saturne*, *Mars* et *Jupiter* dont elle était voisine; en mars 1605, elle n'était plus que de *troisième grandeur*; en août, de *quatrième grandeur* pour disparaître vers janvier 1606.

En 1670, le père Anthelme vit près de β du *Cygne* une étoile de *troisième grandeur* qui eut des variations d'éclat, tantôt en plus et tantôt en moins et dont il ne resta bientôt plus trace.

La liste des étoiles temporaires s'allongerait beaucoup, si on voulait citer toutes celles qui ne furent pas assez brillantes pour frapper les observateurs vulgaires. Quelques-unes se sont seulement affaiblies graduellement, sans avoir totalement disparu.

La plus remarquable de ces dernières est certainement γ d'*Argo*, malheureusement visible seulement dans l'hémisphère austral, vu que sa déclinaison est australe et de $59^{\circ}10'$. En 1677, on rangeait cette étoile parmi celles de *quatrième grandeur*. En 1751, elle fut trouvée de *deuxième grandeur*, pour retourner de 1811 à 1815 à la *quatrième grandeur*. De 1822 à 1827, elle parut de *deuxième grandeur*, peut-être un peu plus. Le 16 décembre 1837, elle se montra de *première grandeur*, inférieure seulement à *Canopus* et à *Sirius*. Elle décrut ensuite un peu, mais redevint en avril 1843 presque égale à *Sirius*. Cet éclat se maintint jusqu'en 1850. Depuis lors, à part quelques variations, la lumière de γ d'*Argo* a diminué graduellement au point de descendre au-dessous de la *septième grandeur*, ce qui la rend invisible à l'œil nu.

Une étoile de *deuxième grandeur*, aperçue en 1866, est depuis lors descendue à la *dixième grandeur*.

Une étoile de *quatrième à cinquième grandeur*, vue pour la première fois en 1892, est descendue depuis lors au-dessous de la *quinzième grandeur*. Une de *cinquième à sixième grandeur*, aperçue en 1898, est devenue inférieure à la *quatorzième grandeur*.

A quoi peut-on attribuer les changements d'éclat dont il vient d'être question ?

A défaut d'explication certaine, l'hypothèse la plus plausible est que les étoiles dites *temporaires* ont toujours existé, mais si peu lumineuses qu'on ne pouvait les apercevoir faute de moyens assez puissants. Ces étoiles sont sans doute accompagnées de satellites ou planètes dont les orbites ne nous sont pas connues, et il serait possible que l'un de ces compagnons se précipitât un beau jour au contact de l'astre principal. D'après les notions que l'on possède sur la transformation du travail mécanique en chaleur il en résulterait une énorme élévation de température rendant brillant ce qui ne se voyait pas auparavant, puis le refroidissement reprenant ses droits l'éclat diminuerait peu à peu. Quant à des alternatives de plus fort et de moins fort éclat on les expliquerait en admettant des chutes répétées de satellites ou de leurs fragments. Cette hypothèse est confirmée par ce fait que sur notre globe terrestre il tombe chaque année des *aérolithes* en plus ou moins grande quantité, quelquefois d'un poids considérable comme celui tombé en 1492 à Ensisheim et qui pesait près de 100 kilogrammes, diminués depuis par les mains d'amateurs peu scrupuleux.

Notre soleil, lui-même, qui n'est du reste qu'une étoile bien plus rapprochée que toutes les autres, est certainement dans le même cas, et il n'est pas prouvé que les taches solaires, loin d'être un encroûtement partiel du soleil encore

gazeux, mais très comprimé, ne seraient pas la conséquence de la chute d'*aérolithes* assez volumineux, d'autant que divers observateurs pensent avoir constaté une légère augmentation de température aux époques où les taches sont les plus grandes et les plus nombreuses. Ce serait là l'un des moyens employés pour l'entretien de la chaleur solaire, abstraction faite de la contraction que subit constamment le soleil et qu'il suffit d'admettre de 42 m. par année pour suffire à la production de toute la chaleur que dispense notre astre du jour. Une telle contraction ne serait d'ailleurs visible avec les meilleurs instruments que dans quelques milliers d'années. Si elle a effectivement lieu, il en résulte qu'en se reportant en arrière le soleil a dû être plus grand autrefois qu'aujourd'hui, tout en ne rayonnant que modérément plus de chaleur qu'à l'époque actuelle; les géologues trouvent dans cette hypothèse une confirmation du fait d'après lequel la température était autrefois bien plus égale aux diverses latitudes terrestres qu'actuellement; ils expliquent ainsi que non seulement l'Europe pouvait nourrir des palmiers, mais que même dans les contrées polaires pouvaient végéter les plantes qui ont donné naissance à la houille.

Après avoir parlé des étoiles *nouvelles, temporaires ou à variations irrégulières* on me permettra de dire encore quelques mots des étoiles *variables à périodes régulières* ou dont le nombre actuellement connu est d'environ 350.

Citons seulement les deux exemples les plus frappants :

L'étoile *Mira Ceti* ou *o de la Baleine*. Le plus vif éclat dure environ 15 jours et l'étoile est alors ordinairement de *troisième grandeur*, puis elle décroît pendant 3 mois, cesse d'être visible à l'œil nu pendant 5 mois; sa grandeur devient à peu près la *neuvième*, puis elle remonte pendant 3 mois à la *troisième*, quelquefois à la *deuxième grandeur*. Toute

la période est de 334 jours. En 1901, son minimum d'éclat a eu lieu le 8 mars.

Algol ou β de *Persée*, situé au S-S-W de *Mirsak*, est ordinairement une étoile de *deuxième grandeur*, facile à voir. Après avoir gardé son éclat pendant 2 jours 14 heures l'étoile descend en 3 heures et demie à la *quatrième grandeur* pour remonter à la *deuxième* en un temps à peu près égal. En 1901, le dernier minimum a eu lieu le 17 avril, à 4 h. 37 du matin.

La variabilité de ces étoiles doit, dans le plus grand nombre de cas, être attribuée à ce que de gros satellites obscurs circulent autour d'un astre principal et viennent de temps en temps nous cacher en partie sa lumière. Pour *Algol*, la question est décidément élucidée depuis qu'en 1889 Vogel et Scheiner, d'après leurs observations sur le déplacement des raies du spectre, ont constaté que dans l'espace de 2 jours 20 heures 49 minutes *Algol*, ou du moins l'astre principal de ce système, décrit une orbite de 1,700,000 kilomètres de rayon, se rapprochant tantôt de nous avec une vitesse de 45 kilomètres par seconde et s'éloignant ensuite avec une vitesse à peu près égale. Pour ce système l'orbite du satellite ou du moins les orbites d'*Algol* et de son satellite autour de leur centre de gravité commun doit se trouver à peu près dans un plan qui passe par nos yeux. Dans le cas d'*o de la Baleine* il y a lieu de supposer que le satellite obscur (ou même plusieurs peut-être) a des dimensions atteignant ou dépassant peut-être même celles de l'astre lumineux, ou bien encore que l'orbite peu inclinée présente une variation dans la position de ses nœuds, c'est-à-dire des points où le satellite passe dans le plan de l'écliptique.

Initiativ- und Redaktions-Ausschuss.

PROTOKOLL DER SITZUNG VOM 26. APRIL 1901,

Abends 5 Uhr.

Vorsitzender : Dr. D. GOLDSCHMIDT.

Anwesend : C. BINDER, Dr. P. BURGUBURU, L. DOLLINGER, Dr. AD. KOPP.

Entschuldigt : C. JEHL, J. J. WAGNER.

Das Protokoll der April-Sitzung wird genehmigt,
das Datum der Mai Sitzung auf den 9. Mai festgesetzt
und die Tages-Ordnung derselben bestimmt.

Schluss der Sitzung : 5 1/2 Uhr.

Der General-Sekretär
L. DOLLINGER.

PROTOKOLL DER SITZUNG VOM 9. MAI 1901,

Nachmittags 2 $\frac{1}{2}$ Uhr.

Vorsitzender: Dr. D. GOLDSCHMIDT.

Anwesend: A. BASTIAN, P. BESSON, Dr. P. BURGU-
BURU, J. BEIGER, L. DOLLINGER, HAMMERSCHLAG, L.
HÜTER, C. JEHL, Dr. A. KOPP, CH. OTT, CH. RIEHL,
A. SCHOTT, J. J. WAGNER.

Inhalt der Correspondenz:

Dictionnaire pratique d'horticulture et de jardinage,
par G. NICHOLSON. — Prospectus.

TAGESORDNUNG.

Der italienische Hanfbau. Ergebnisse einer in den
Hanfländereien von Bologna unternommenen Stu-
dienreise und die daraus für den elsässischen
Hanfbau zu ziehenden Nutzenanwendungen. — Vor-
trag von Herrn F. v. Oppenau.

Zum Beleg seiner Ausführungen weist Herr FR. v.
OPPENAU ein Sortiment von italienischen und elsässischen
Hanfmustern in den verschiedenen Stadien der Verar-
beitung vor, sowie von fertigen Seilen und Kabeln

speciell für die Verwendung in der deutschen Marine hergestellt.

Herr J. BEIGER richtet verschiedene Fragen an den Redner im Anschluss an dessen Vortrag.

Schluss der Sitzung: 4 Uhr.

Der General-Sekretär

L. DOLLINGER.

Der italienische Hanfbau.

Ergebnisse einer im Jahre 1898 in die Hanfländereien von Bologna unternommenen Studienreise und die daraus für den elsässischen Hanfbau zu ziehenden Nutzenwendungen.

Von Fr. von OPPENAU in Colmar.

« Was der Lein für Flandern, der Raps für Brabant, der Weinstock für die Ufer der Mosel ist, das war und ist noch zum Teil der Hanf für das Elsass! » So äusserte sich noch im Jahre 1814 der bekannte Agronom Schwerz über die Ausdehnung und Bedeutung einer Kulturpflanze, deren Rettung vor dem gänzlichen Niedergange schon seit einer langen Reihe von Jahren sowohl die Landesregierung, wie auch die beteiligten landwirtschaftlichen Kreise in nicht geringem Maasse beschäftigt.

Der Hanf gehört zu den ältesten Kulturpflanzen des Elsasses; die übrigen Handelsgewächse sind sämtliche erst in viel jüngerer Zeit zur Einführung gelangt. Die alten Deutschen bauten schon früh den Hanf, spannen Garn, woben es und verfertigten daraus ein Kleid, das sie « Hemd » nannten. Es scheint auch, dass dem Volkstamm der Triboker ein gewisser Ruhm in der Hanfkultur beigelegt wurde; denn zur Zeit Grandidier's nannte man in Metz den elsässischen Hanf « chanvre des Trébocs ». Erst in verhältnismässig später Zeit wanderte der Hanf auch nach Sicilien und Italien. Dass unter dem Einflusse der Römer der Hanfbau im Elsass einen stärkeren Aufschwung genommen hat, darf wohl mit Sicherheit angenommen werden, nicht aber, dass wir die Einführung dieser wichtigen Kulturpflanze erst jener Epoche zu verdanken haben¹.

¹ Vergl. « *Der Hanfbau im Elsass* » von Fr. v. OPPENAU, Strassburg i. E., 1896, 2. Aufl. Selbstverlag des Verfassers.

Die Ausfuhr des Hanfes bildete von jeher einen der Haupthandelsartikel der Stadt Strassburg und trug wesentlich zur Steigerung des Wohlstandes unserer an und für sich schon reichen Gegenden bei. Noch bis zum Jahre 1820 hatte beispielsweise der kleine Ort Ehl im Kreise Erstein zwei grosse Jahrmärkte, welche später nach Benfelden verlegt wurden; der im November abgehaltene war noch 40 Jahre nachher ein sehr besuchter Markt für Hanfgarn und Leinwand. Das fruchtbare Schwemmland des Rheins, sowie das feuchte und warme Klima sind dieser Kultur stets in hohem Masse förderlich gewesen, und von jeher lag das beste Hanfland im Ried, dem Landstrich zwischen Ill und Rhein.

Nach einer zuverlässigen Aufnahme vom Jahre 1778 wurden im Nieder-Elsass allein 60 000 Zentner gehechelter Hanf erzeugt, was einer Fläche von nahezu 8000 Hektar Hanfland entsprechen dürfte. Im gleichen Jahre beschäftigten sich in diesem Departement 194 Dörfer mit dem Hanfbau, und bis zum Jahre 1802 betrug die jährliche Ausfuhr nach Deutschland und der Schweiz 30 000 Zentner, was bei dem damaligen Durchschnittspreis von 75 Franken der Zentner, einen Wert von 2 1/2 Millionen Franken darstellte. Eine Segeltuchfabrik unweit Strassburg verarbeitete allein jährlich etwa 1500 Zentner gehechelten Hanf.

Den ersten aber auch empfindlichsten Stoss erlitt der elsässische Hanfbau im Jahre IX der französischen Republik (1802), als die damalige Regierung zum Besten ihres Seewesens das Hanfausfuhrverbot, von welchem bislang das Elsass eben in Rücksicht auf die grosse Ausdehnung dieser Kultur ausgenommen war, auch auf dieses Land ausdehnen zu müssen glaubte. Unter dem Drucke dieses Ausfuhrverbotes ging der Hanfbau im Elsass so rasch zurück, dass bis zum Jahre 1811 die jährliche Pro-

duction um 20000 Zentner abgenommen hatte, die bebaute Fläche also nur noch mehr ca. 5400 Hektar betrug, wodurch eine jährliche Schädigung der elsässischen Landwirtschaft um 1 1/2 Millionen Franken verursacht wurde. Die Stadt Bischweiler allein, welche beispielsweise 1793 noch 60 Fabrikanten und 800 Arbeiter zählte, hatte im Jahre 1814 nur noch 42 Fabrikanten, die zusammen nicht mehr als 150 Personen beschäftigen konnten.

Die Folge davon war, dass auch in den folgenden Jahren der Hanfbau stetig abnahm, wozu später noch andere Ursachen, insbesondere die ausländische Concurrenz, hinzutraten.

Die Abnahme der bebauten Fläche im Unter-Elsass ergibt sich aus nachstehenden Zahlen : 1838, 5263 Hektar; 1852, 4083 Hektar; 1866, 3900 Hektar; 1883, 1813 Hektar; 1893, 627,74 Hektar. Im Ober-Elsass, wo ältere Angaben uns leider fehlen, betrug die mit Hanf bebaute Fläche im Jahre 1863 noch 1268 Hektar; im Jahre 1883, 488,49, und nach den amtlichen Erhebungen vom Jahre 1893 nur noch 158,08 Hektar. Im Bezirke Unter-Elsass macht diese Abnahme im gleichen Zeitraum von 10 Jahren 1185 Hektar aus! Zwar weisen in den letzten 20 Jahren sämtliche Handelsgewächse, selbst den Hopfen nicht ausgenommen, einen bedeutenden Rückgang auf; besonders auffällig jedoch zeigt sich auf Grund der angegebenen Zahlen die Abnahme der mit Hanf bebauten Fläche. Dies bedeutet aber einen harten Schlag für die elsässische Landwirtschaft und für die ländliche Bevölkerung, die ehemals ihren grossen Wohlstand gerade dem ausgedehnten Anbau der Handelsgewächse, insbesondere des Hanfes, verdankte.

Nach dem Vierteljahrshefte zur Statistik des Deutschen Reichs, Jahrgang 1894, viertes Heft, betrug die Abnahme

im Deutschen Reiche von 1878 auf 1893 : beim Hanf 62,6 0/0, beim Flachs 54,5 0/0 der bebauten Fläche.

Das sind Zahlen, die leider eine nur zu deutliche Sprache reden! — —

Trotz dieses gewaltigen Rückganges im Hanfbau hängt der Landwirt noch mit grosser Liebe an dieser Kultur, für welche gerade in der Rheinthalebene die denkbar günstigsten Bedingungen gegeben sind, die den Boden reinigt und lockert, die eine ausgezeichnete Vorfrucht für Tabak und Weizen bildet, und deren Abfälle als Streu und Anfeuerungsmaterial stets sehr geschätzt wurden. Deshalb haben auch seiner Zeit die wohlhabenden Landwirte keine Auslagen gescheut, um ein verbessertes Dörr- oder Brechverfahren einzurichten, denn schon im Jahre 1868 trat vielfach an die Stelle der unzweckmässigen Feldröstgruben die Coaksdörre in gemauerten Trockenkammern und an die Stelle der primitiven und unvollkommenen Handbrechstühle die Leveau'sche Brechmaschine mit 4 geriffelten Walzenpaaren und Kraftbetrieb.

In Anbetracht der dermaligen Lage sowohl des Hopfen- wie des Tabakbaues dürfen wir uns bezüglich des Hanfbaues mit Recht die Frage vorlegen, ob eine nach allen Richtungen hin angezeigte Kultur, der das Land zum grossen Teil seinen Wohlstand verdankt, die so erhebliche wirtschaftliche Vorteile aufzuweisen hat, und deren Produkt bei richtiger Behandlung an Güte nachweislich von keinem der Erde übertroffen wird, gänzlich auf den Aussterbeetat gesetzt werden soll?

Sollen die Kapitalien der verbesserten Verarbeitungseinrichtungen, die Kenntnisse und Erfahrungen in Kultur und Behandlung für immer verloren gehen?

Während, wie bereits erwähnt, der plötzliche Rückgang des elsässischen Hanfbaues zu Anfang des vorigen Jahrhunderts in erster Linie dem Hanfausfuhrverbote zu-

geschrieben werden muss, sind die Ursachen der seit dem Jahre 1866 statistisch festgestellten Abnahme dieser Kultur vorzugsweise in der Konkurrenz mit dem ausländischen, insbesondere mit dem italienischen Hanfe zu suchen. Gerade der italienische Hanf hat, selbst bei höherem Preise im Ankauf, durch die sorgfältigere Verarbeitung und den viel geringeren Abgang an der Hechel unseren einheimischen Hanf mehr und mehr vom Markte verdrängt. Unserem Hanfe geht insbesondere die Gleichartigkeit der Faser ab. Nichtsdestoweniger ist — namentlich in Bezug auf den Spinnhanf — nachgewiesen, dass, wegen des geringen specifischen Gewichtes, bei geeigneter Behandlung die Bastfaser unseres Hanfes von keiner anderen übertroffen wird.

In richtiger Würdigung aller dieser Thatsachen, sowie der hohen Bedeutung, welche diese Kulturpflanze für das Elsass unleugbar besitzt, wurden bereits seit dem Jahre 1887, sowohl von der Landesbehörde, wie von den beteiligten landwirtschaftlichen Vereinen geeignete Maassregeln zur Hebung des Hanfbaues ergriffen. Dieselben bestanden nicht nur in einer Reihe von Versammlungen und Besprechungen, sondern namentlich auch in zahlreichen, durch längere Zeit hindurch fortgesetzten praktischen Versuchen, die sich die Erzielung eines reineren Productes und einer besseren Bastfaser zur Aufgabe machten.

Der starke durch das erwähnte Ausfuhrverbot schon zu Anfang des vorigen Jahrhunderts verursachte Rückgang des Hanfbaues macht sich insofern heute noch in nachtheiliger Weise geltend, als im anderen Falle, bei Erhaltung der ursprünglichen Ausdehnung, auch sicherlich im Lande durch Handel und Industrie alle die verbesserten Methoden in der Kultur und Bereitung des Hanfes Ein-

gang gefunden hätten, zu deren Studium wir jetzt in's Ausland zu gehen genötigt sind.

Das waren die Gründe, die schon längst in mir den Wunsch rege machten, den italienischen Hanfbau durch eigene Anschauung näher kennen zu lernen.

Selbst in Toscana geboren, kamen mir nahe verwandtschaftliche Beziehungen in den Kreisen der dortigen Grossgrundbesitzer, wiederholter und längerer Aufenthalt in jenem reichgesegneten Lande, die genaue Kenntnis der Sprache, sowie der betreffenden landwirtschaftlichen Verhältnisse bei dieser Mission wesentlich zu statten.

Der bedeutendste Hanfbau Italiens findet sich in den Provinzen von Bologna und Ferrara. Namentlich der Hanf von Bologna genießt von altersher einen Weltruf wegen seiner Güte und Reinheit. Da diese Reise hauptsächlich den Zweck hatte, das italienische Verfahren der Zubereitung des Hanfes kennen zu lernen, so musste dieselbe zur geeigneten Zeit d. i. Anfangs September unternommen werden. Im Nachstehenden sollen zunächst in gedrängter Kürze nur diejenigen Gesichtspunkte hervorgehoben werden, aus welchen sich für den Anbau und die Zubereitung des Hanfes im Elsass bestimmte Nutzanwendungen folgern lassen:

1. Dem Bologneser Hanfe wird nicht nur grössere Reinheit und Festigkeit der Faser, sondern insbesondere die bedeutendere Länge derselben nachgerühmt. Die Hanfstengel erreichen dort eine Länge von 4 m und selbst darüber, welches bedeutende Wachstum nicht etwa blos den günstigeren klimatischen und Bodenverhältnissen, sondern insbesondere nachfolgenden Umständen zuzuschreiben ist:

a) längere Vegetationsdauer, da in der Gegend von Bologna der Hanf bereits Ausgangs Februar bis Mitte März gesät wird;

b) sorgfältigere Vorbereitung des Bodens (mehrfaches Pflügen, Rigolpflügen mit nachfolgender Umspatung der Furchensohle);

c) dünnere Saat unter Anwendung geeigneter Reihensämaschinen. (In der Gegend von Bologna wird mit bestem Erfolge eine kleine von Hand gezogene Reihensämaschine verwendet, welche der Güterdirektor, Ingenieur A. Certani konstruiert hat. Diese Maschine sät den Hanf in 3 Reihen mit einem Abstand von 30 cm);

d) die Saatmenge beträgt pro ha, bei Anwendung der vorerwähnten Sämaschine, nur 65—70 l gegen 200 l, welche im Elsass das gewöhnliche Saatquantum bilden. Schon daraus erklärt sich einerseits die Festigkeit und Langfaserigkeit des italienischen, andererseits aber auch der grössere Grad der Feinheit und das leichtere spezifische Gewicht des elsässischen Hanfes, in welcher Hinsicht letzterer von keinem ausländischen Hanfe übertroffen wird.

e) reichlichere Düngung unter Zuhilfenahme stickstoffhaltiger Beidünger, geeigneter Kunstdüngerarten und der Gründüngung. Zu letzterem Zwecke wird in Italien eine kleinere Sorte Ackerbohnen nach der dritten Pflugfurche in einer Saatmenge von 2 hl auf den ha verwendet. Vielfach folgt dort in sehr zweckmässiger Weise der Hanf auf 5-jährige, kräftig gestandene Luzerne.

2. Zufolge der dünneren Einsaat macht sich in Italien die Notwendigkeit einer sorgfältigen Pflege der Saat in viel höherem Maasse, als wie bei uns, geltend. Dieselbe besteht hauptsächlich in einem zweimaligen Jäten mit einer kleinen, sehr zweckmässig konstruierten Jäthacke. Das erste mal wird gejätet, wenn die Hanfpflanze, ausser den beiden Samenlappen, die ersten zwei Blätter gebildet hat, und etwa 5 cm hoch ist, das zweite mal, wenn sie vier Blätter gebildet und eine Höhe von 12—20 cm erreicht hat.

3. Dass im Elsass bei entsprechender Bearbeitung und Düngung des Bodens, sowie namentlich bei dünnerer Einsaat ebenso lange Hanfpflanzen erzielt werden können, steht erfahrungsgemäs fest. Eine diesbezügliche Aenderung im Bau des Hanfes wäre jedoch stets mit einer Verminderung der Feinheit der Faser verbunden und überhaupt nur für den Fall angezeigt, wenn etwa seitens der Marineverwaltung dahin gehende Anforderungen gestellt, und gleichzeitig ein angemessener und lohnender Absatz zugesichert würde.

4. In der Gegend von Bologna wird in der Ernte (Ende Juli oder Anfangs August) aller Hanf geschnitten. Man bedient sich dazu eines Schneidwerkzeuges mit geradem (nicht gebogenem) Sensenblatte, das fast rechtwinkelig zum Stiel steht und in Form und Grösse gewissermassen ein Mittelding bildet zwischen einer Sichel und einer Sense. Dieses Verfahren der Abbringung hat sich, namentlich bei der grossen Geschicklichkeit des italienischen Arbeiters für alle praktischen Handgriffe, sehr gut bewährt.

5. Während früher der Hanf im Elsass vielfach mit der Sichel oder der Sense abgebracht wurde, werden jetzt im ganzen Weisshanfgebiete die Pflanzen von Hand ausgerauft, ein Verfahren, welches dem Schneiden gegenüber nur dann den Vorzug verdient, wenn nachträglich die Wurzeln vor dem Einlassen der Stengel in die Brechmaschine in geeigneter Weise abgeschnitten werden. Ehedem hatte man im Elsass eine besondere Schneidvorrichtung für diesen Zweck; das damals allgemein durchgeführte Abschneiden der Wurzeln war ein entschiedener Vorzug dem heutigen Verfahren gegenüber, wobei die Stengel mitsamt den Wurzeln durch die Brechmaschinen hindurch gelassen und diese letzteren infolge mitgehender Erdteilchen bald schadhafte werden. Dieser Nachteil ist

aber heutzutage bei den wesentlich verbesserten Brechmaschinen ein um so schwerwiegenderer.

6. Ein wesentlicher Grund des besseren Erfolges des Bologneser Hanfes liegt — nächst dem vollkommeneren Röstverfahren — in der sehr sorgfältigen Sortierung der Hanfstengel nach Länge und Qualität vor der Röste. Zu diesem Zwecke werden in Italien die auf dem Felde getrockneten Bündel (Schaupe) auf einen niederen Holzbock gelegt in der Weise, dass die Stengel an der unteren Schnittfläche eine ebene Fläche bilden. Der Arbeiter zieht alsdann von der Gipfelseite die am höchsten hervorragenden Stengel heraus und bindet diese, sowie die übrigen von gleicher Länge in kleine Bündel von 10—12 cm Durchmesser. Nach Beendigung dieser Arbeit werden jeweils 14 solche kleine Bündel von gleicher Länge so zusammengelegt, dass die Gipfel der einen Hälfte nach der einen, die der andern Hälfte nach der andern Seite sehen, und so ein grosser cylindrischer Bündel (Schaup) entsteht. Auf diese Weise ist nun der Hanf für den Röstprozess vorbereitet. — Zwar hat eine dichtere Aussaat stets auch ein gleichmässigeres Längenwachstum der Hanfpflanzen zur Folge, als wie dies sonst bei dünnerer Saat der Fall zu sein pflegt; allein durch das im Elsass zur Zeit noch allgemein übliche Verfahren des Vorsäens des Hanfes wird stets ein mehr oder minder ungleichmässiges Wachstum bedingt, weshalb auch bei uns eine sorgfältige Sortierung der Hanfstengel nach Länge und Qualität vor der Röste von grossem Nutzen sein dürfte.

8. Röste des Hanfes. Allgemein kommt in Italien die Wasserröste zur Anwendung. Nächst der sorgfältigen Sortierung der Hanfstengel ist es die geeignete Wasserröste, durch welche die vorzügliche Qualität und der seidenartige Glanz der italienischen Hanffaser bedingt wird. Der Hanf wird in der Gegend von Bologna nur in

stehendem Wasser geröstet, das in den Röstgruben schon etliche Monate vorher angestaut wurde, infolgedessen es sich erwärmt und durch Absetzung seiner Mineralbestandteile weicher wird. Das Röstwasser darf weder eisen- noch kalkhaltig sein und soll mindestens eine Wärme von 14°C haben. Diesen Anforderungen wird im Elsass nicht immer entsprochen, da zur Röste nicht selten hartes und fließendes Wasser benutzt wird. Ursprünglich hatte man in Italien meistens Rösten aus Stein; diese Einrichtung hat sich aber, da die Steine dort in der Regel in hohem Grade kalkhaltig sind, nicht so gut bewährt, und ist man daher — trotz des hohen Preises des Eichenholzes, welches dort vom Auslande bezogen werden muss — zu den Pfahlrösten übergegangen. Es werden nacheinander stets zwei Röstungen (Rötzen) vorgenommen, indem die Hanfbündel in der Pfahlröste in vier Schichten untergebracht werden. Die erste Röste pflegt ca 8 Tage zu dauern, die zweite meist einige Tage mehr, jedoch in letzterem Falle mit der Vorsicht, dass, wenn die Röste in Wallung geraten sollte, der Hanf sofort herausgenommen werden muss, in was immer für einem Stadium der Reife er sich befinden sollte. Auf eine Beschreibung der Einrichtung der Pfahlrösten kann hier nicht näher eingegangen werden; aus dem Vorstehenden ergibt sich aber, dass das Röstverfahren in Italien ein vollkommeneres ist und der ganze Röstprozess sorgfältiger geleitet wird, als dies in der Regel bei uns der Fall ist.

8. Die gerösteten Hanfstengel werden in den einzelnen kleineren Bündeln tüchtig im Wasser ausgeschwenkt, dann zeltartig aufgestellt und an der Luft, bzw. Sonne, trocknen gelassen. Ein Trocknen der gerösteten Hanfstengel unter Benutzung künstlicher Wärme ist in Italien glücklicherweise gänzlich unbekannt und damit auch eine Ueberhitzung der Faser, wie sie leider bei unserem Dörr-

verfahren mit den Coaksöfen die Regel bildet, gänzlich ausgeschlossen. Während der elsässische Landwirt bestrebt ist, den gedörrten Hanf noch möglichst heiss auf die Brechmaschine zu bringen, begnügt man sich in Italien mit dem Trocknen an der Sonne. Abgesehen von einer wesentlichen Ersparnis an den Produktionskosten dürfte gerade diesem Umstande die grössere Haltbarkeit der Faser und der bei weitem geringere Abgang an der Hechel hinsichtlich des italienischen Hanfes zuzuschreiben sein. Die Temperatur in unsern landüblichen Dörrekammern bei Coaksfeuerung ist nicht regulierbar und der Hanf wird infolgedessen einer zu grossen Hitze ausgesetzt, wodurch die Faser ihren Glanz und ihre Festigkeit verliert; auf keinen Fall sollte die Temperatur in den Dörrekammern 50° C übersteigen. Daraus ergibt sich aber auch, welche Bedeutung es hatte, als seinerzeit auf Grund unserer Versuche und der dadurch gegebenen Anregung an verschiedenen Orten des Bezirkes Unter-Elsass die Dampfdörren an Stelle der Coaksöfen eingeführt wurden.

9. Die allgemein verbreitete Ansicht, als wäre der grössere Grad der Reinheit und Gleichmässigkeit der italienischen Hanffaser lediglich der zweckmässigeren Einrichtung der dortigen Hanfberbeitungs-Maschinen zuzuschreiben, hat sich auf Grund unserer Beobachtungen nicht als haltbar erwiesen. Die landüblichen Knickmaschinen samt Göpelbetrieben sind vielmehr derartig primitiv, dass sie weit eher in kulturhistorischer als in technischer Beziehung unser Interesse beanspruchen dürften. Weit besser ist es dagegen mit der maschinellen Verarbeitung des Hanfes auf den grösseren Gütern bestellt. Die vollkommenste und neueste Hanfbrech- und Schwingmaschine, welche ich daselbst im Betriebe sah, ist diejenige von Corazza. Wenn auch an dieser Maschine noch einige Verbesserungen vorzunehmen sind, so übertrifft dieselbe dennoch

bei Weitem alle bisherigen ähnlichen Maschinen, sowohl hinsichtlich der Menge, wie der Güte ihrer Leistung und der verhältnismässig geringen Betriebskosten. Die Maschine ist ähnlich wie eine Dreschmaschine fahrbar eingerichtet, so dass sie sehr leicht von einem Ort zum andern transportirt werden kann; zu ihrem Antrieb dient eine Lokomobile. Zum regelrechten Gang von 220 Umdrehungen in der Minute sind 4 Pferdekkräfte erforderlich; die Leistung beträgt in der Stunde 3—5 Ctr. geschwungener Hanf, je nach dessen Qualität. Ein nachfolgendes Schwingen von Hand mit dem bekann'en Schwingstuhl ist nicht mehr erforderlich; es genügt ein blosses Ausschütteln. Zur Bedienung dieser Maschine sind 25 Arbeiter notwendig, von denen jedoch ein grosser Teil aus Weibsleuten und jüngeren Personen bestehen kann.

Die hauptsächlichsten Vorteile, welche der kombinierten Hanfbrech- und Schwingmaschine «Corazza» nachgerühmt werden sind folgende :

- a) grosse Leistungsfähigkeit,
- b) bedeutende Ersparniss an Arbeitskosten,
- c) Schonung der Faser und grössere Ausbeute gegenüber den landüblichen Methoden.

Der Preis der Maschine steht gegenwärtig auf 2500 Lire (= 2000 Mark).

10. Der geschwungene Hanf wird in Italien nach der Länge und, wenn möglich, auch nach der Qualität sortirt. Da ferner der Hanf sowohl am Gipfel, wie am Fusse des Stengels (Wurzelhals) eine weniger vollkommene Faser und gröbliche Holz- und Rindenteile aufweist, so werden die Enden der Stränge durch eine Art Hechel hindurchgezogen.

11. Nachdem der Hanf soweit zubereitet ist, wird derselbe auf wenige Stunden morgens oder abends einem mässigen Thau ausgesetzt, damit seine Geschmeidigkeit

dadurch vermehrt wird. Die Einwirkung des Thaues darf aber hierbei keine zu starke sein, da sonst der Hanf zu stark gebleicht und auch dessen Zähigkeit zu sehr nothleiden würde. Nachdem die so zubereiteten Bündel in das Magazin gebracht sind, werden sie paarweise von Hand geglättet, zu Strängen gewunden und in gleichmässige Haufen aufgesetzt. In diesem Zustande wird der Hanf an den Händler verkauft, der seine eigenen Arbeiter entsendet, um den Rohhanf in Ballen zu binden.

12. Infolge der bedeutenden Länge, welche die Hanfstengel in Italien erreichen, könnte man versucht sein anzunehmen, dass die dortigen Hanfländereien einen weit grösseren Ertrag abwerfen, als wie dies bei uns der Fall ist. Diese vielfach verbreitete Annahme hat sich jedoch auf Grund unserer Ermittlungen nicht als richtig ergeben. Nach einer mehrjährigen Durchschnittsberechnung des Güterdirektors und Ingenieurs A. Certani in Bologna beläuft sich der Ertrag pro Hektar auf 18 1/2 Centner (à 50 kg) geschwungener Hanf, während im Elsass der Mittelrertrag an Weisschanf zu 30 Centner pro ha anzunehmen ist. Dieser grosse Unterschied im Ertrage zu Ungunsten des italienischen speziell Bologneser Hanfbaues dürfte sich schon aus der bedeutend dünneren Aussaat von 70—90 Liter pro ha erklären, während im Elsass in der Regel 2 Hektoliter gesät werden. Wenn auch der italienische Hanf bei so dünner Ansaat ein wesentlich längeres Wachstum aufweist, so kann doch dadurch der weit bedeutendere Abgang an Holzteilen und Ägeln bei weitem nicht ausgeglichen werden. Wenn trotzdem der Hanfbau in Italien rentabler ist, als wie bei uns, so erklärt sich dies aus der starken Nachfrage nach italienischem Hanfe, seinem durch keinerlei Zollschraken gehinderten Importe nach Deutschland, sowie hauptsächlich durch die bedeutend billigeren Produktionskosten.

13. Zur Zeit meiner Anwesenheit in Bologna im September 1898 war der Preis für geschwungenen Hanf 70 Lire (= 56 Mark) für den Doppelcentner, also genau derselbe, welcher für letztjährigen Weisshanf im Elsass bezahlt wurde. Für den deutschen Fabrikanten verteuert sich also, da für diesen Artikel irgend welche Zollschränken nicht bestehen, der italienische Hanf lediglich um die Transportkosten. Wenn aber trotzdem der Fabrikant dem italienischen Hanfe den Vorzug gibt und sich mit diesem besser stellt, so rührt dies in erster Linie, wie bereits erwähnt, her von dem weit geringeren Abgange an der Hechel gegenüber dem rheinischen Hanfe.

Vorstehender Bericht stützt sich nicht nur auf diejenigen Beobachtungen und Erhebungen, welche wir bezüglich des Hanfbaues in der Umgegend von Bologna anzustellen Gelegenheit hatten; wir haben vielmehr zu diesem Zwecke auch das durch seine sehr ausgedehnte Reis- und Hanfkultur berühmte Gut Mezzolara nahe der Stadt Budrio (auf der Bahnlinie nach Porta Maggiore) aufgesucht, welches im besten Teile der Provinz Bologna gelegen ist. Diese 3000 ha umfassende prachtvolle Besitzung ist Eigentum der Kaiserin Eugenie von Frankreich und steht seit etwa 40 Jahren unter der tüchtigen und sachkundigen Leitung des Güterdirektors und Ingenieurs Cav. Annibale Certani, welcher die ehemals stark versumpften Gelände durch Meliorationen, insbesondere durch das System der Colmaten (künstliche Erhöhung durch Einleitung von Apenninwasser, das viel mineralische Bestandteile enthält) zu der heutigen ausserordentlichen Ertragsfähigkeit gebracht hat. Während die zu jener Zeit gleichzeitig statthabende Reisernte sehr viel Interessantes bot, hatte ich daselbst Gelegenheit, die Zubereitung und Verarbeitung des geernteten Hanfes in einem Umfange und in so rationeller Weise

zu sehen, wie mir dies in ähnlichem Maasse bisher noch nirgends vergönnt war.

Ich kann daher diesen Reisebericht nicht schliessen, ohne dem Herrn Cav. Certani für die liebenswürdige Aufnahme und Begleitung, sowie die vielfachen Aufschlüsse und Erläuterungen zu danken, welche er mir sowohl über den Anbau, wie über die Zubereitung des italienischen Hanfes in so zuvorkommender Weise gegeben hat.

Meine Herren, wem die günstige Gelegenheit geboten war, durch eigene Anschauung Italiens Schönheitswelt kennen zu lernen, dessen Herz bleibt zeitlebens mit Sehnsucht erfüllt, immer wieder über die Alpen zu wandern, um die Wunder jenes Sonnenlandes zu kosten und zu geniessen: Aber nicht blos der Künstler, der Sprachgelehrte und Altertumsforscher, auch der Agronom wird heute noch ein dankbares und ergiebiges Feld des Studiums finden in dem Lande, wo einst Feldherren und Staatsmänner den Acker bebauten, dem Heimatlande jenes grossen Redners Cicero, welcher den Landbau als den des freien Mannes würdigsten Erwerbszweig bezeichnet hat.

Initiativ- und Redaktions-Ausschuss.

PROTOKOLL DER SITZUNG VOM 17. MAI 1901,

Abends 5 Uhr.

Vorsitzender: Dr. D. GOLDSCHMIDT.

Anwesend: C. BINDER, L. DOLLINGER, CH. OTT. J. J. WAGNER.

Entschuldigt: Dr. P. BURGUBURU.

Das Protokoll der Mai-Sitzung wird genehmigt, die nächste Sitzung wird auf den 6. Juni festgesetzt und die Tagesordnung derselben bestimmt.

Der Ausschuss beschliesst, dass in Zukunft und vom heutigen Tage ab, die Abstimmung über die Aufnahme neuer ordentlicher und correspondirender Mitglieder in die Gesellschaft, nicht mehr wie bisher in der Sitzung, für welche dieselbe auf der Tagesordnung angekündigt ist, sondern jedesmal in der darauf folgenden monatlichen Sitzung vorzunehmen ist, sodass jeweilen zwischen der Ankündigung und der Abstimmung ein Zeitraum von einem Monat verfliesst.

Schluss der Sitzung: 6 Uhr.

Der General-Sekretär

L. DOLLINGER.

PROTOKOLL DER SITZUNG VOM 6. JUNI 1901,

Nachmittags 2 $\frac{1}{2}$ Uhr.

Vorsitzender: Dr. D. GOLDSCHMIDT.

Anwesend: Dr. P. BURGUBURU, FR. BINDER, L. HÜTER, AD. KOPP, CH. OTT, A. SCHOTT, J. SPITZ, J. J. WAGNER; E. DIETZ, corr. Mitglied.

Entschuldigt: L. DOLLINGER.

Inhalt der Correspondenz:

1. *Brief* des Herrn KÜHLMANN-Beblenheim, welcher mittheilt, dass Herr Oberlin, Direktor des Weininstituts in Colmar, bereit sei die Gesellschaft, falls sie einen Ausflug im Sommer dorthin unternehmen wolle, zu empfangen.
2. *Supplément au n.º 21 du « Journal agricole ».* Année 1901. Institut viticole municipal de Colmar (Institut Oberlin). Organisation, travaux et opérations de l'établissement en 1900. Rapport du directeur, M. OBERLIN. — Eingesandt durch den Verfasser.
3. *La fumure du pin Sylvestre en Campanie*, par C. SMETS. — Eine Anzahl Brochüren eingesandt durch Herrn J. Ph. Wagner (Ettelbrück) an Herrn J. J. Wagner, der die Schriften unter die Anwesenden vertheilt.

TAGESORDNUNG.

1. *L'ambassade du Prince Louis de Rohan à la cour de Vienne 1771—1774, par le Baron Zorn de Bulach.* — Referat von Dr. D. Goldschmidt.
2. *Quelques considérations générales sur la théorie de la monopolisation des alcools aux mains de l'État,* von Herrn André Korn.
3. *Revue météorologique de l'année 1900 et caractère météorologique de chacun des mois de l'année 1900 dans la vallée de la Bruche*¹, von Herrn E. Dietz.

Der Vorsitzende theilt mit, dass die Gesellschaft für den Sommer einen Ausflug nach Colmar zur Besichtigung des Weinbauinstitutes Oberlin in Aussicht genommen habe. Herr Oberlin habe die Gesellschaft des besten Empfangs in seiner Anstalt, sowie seitens der Stadt Colmar versichert.

Auf Grund des von dem Initiativ-Ausschuss in dessen letzter Sitzung gefassten Beschlusses, kann die Abstimmung über die Aufnahme des Herrn PHILIPP WAGNER-Ettelbrück als *correspondirendes Mitglied* der Gesellschaft nur in der nächsten Sitzung erfolgen.

Schluss der Sitzung: 4 1/2 Uhr.

Der General-Sekretär
L. DOLLINGER.

¹ Diese Mittheilung wird in einem spätern Monatshefte erscheinen.

L'Ambassade du prince Louis de Rohan à la cour de Vienne 1771.—1774

Par le baron H. ZORN DE BULACH.

Rapport de M. le Dr D. GOLDECHMIDT.

M. le baron Zorn de Bulach a eu la bonne fortune de trouver dans ses archives de famille des notes écrites par son arrière-grand-père; notre collègue vient de les publier et dans la préface qu'il y ajoute, il prévient le lecteur que les gentilshommes de cette époque, envoyés jeunes à l'armée, recevaient une rude éducation et maniaient l'épée plus facilement que la plume. Aussi n'est-ce pas au point de vue littéraire qu'il faut juger cet ouvrage, écrit au jour le jour, sans but de publicité; mais on y trouve une foule de détails curieux sur les mœurs, les coutumes, l'état de l'agriculture, de l'industrie dans les pays que l'auteur a traversés ou habités, de 1771 à 1774, époque durant laquelle il fut attaché comme officier supérieur à l'ambassade du prince de Rohan, à la cour de Vienne.

Le baron A. J. de Bulach, doué d'un esprit sagace, a observé en grand propriétaire, en gentilhomme et en soldat. Les institutions militaires sont examinées dans leurs moindres détails; rien ne lui échappe, ni l'habillement, ni le recrutement, ni la solde, ni le genre de vie des différentes armées.

L'agriculture fait l'objet d'une quantité d'observations: A Ofen il a vu des vignes qui produisent beaucoup de vin rouge, comparable au Bourgogne, mais il le trouve froid et lui prête le vin blanc de ce pays.

La cour possédait dans toute l'Autriche des magasins de blé, où les boulangers étaient forcés de prendre le grain

à taxe fixe, ce qui rapportait, dit-il, beaucoup d'argent à l'État; mais le grain, vu son accumulation, était souvent endommagé.

Les paysans se servaient de chevaux pour battre le grain et l'enterraient avec soin dans de grands trous garnis de paille, où il ne se gâtait jamais; ils connaissaient donc les silos dès cette époque. Les champs, après avoir été cultivés deux années de suite, restaient en friche la troisième.

Les prairies en Hongrie et en Slavonie étaient spongieuses et l'auteur observe qu'en les drainant, on gagnerait d'immenses terrains à l'agriculture; il est vrai, ajoute-t-il, que le paysan ne cultive que ce dont il a besoin pour sa subsistance, faute de trouver le débit de ses produits. Sur les pâturages vivaient encore des chevaux et des bœufs à l'état sauvage qu'on avait grand'peine à prendre pour les conduire aux foires. Les chevaux y étaient vendus sans garantie aucune et ce n'était pas une mince affaire que de les livrer à l'acheteur; il en était de même pour les bœufs. Le prix de ces derniers variait de 50 à 60 florins et celui des chevaux était, suivant leur provenance, de 15 à 90 florins.

Les roseaux qui couvraient des lieues et des lieues de marécages servaient de combustible aux habitants.

Sur certaines plaines poussaient des asperges non cultivées, vertes, moins grosses que celles des jardins, mais de bon goût.

L'auteur consacre, du reste, à la Hongrie et à l'Esclavonie une note spéciale, dans laquelle il étudie l'ethnographie, les mœurs, l'agriculture, le commerce et l'industrie de ces pays.

Les Hongrois, dit-il entre autres, prétendent tous être nobles et pour marquer cette distinction, ne marchent jamais sans éperons; mais il n'est pas rare de voir de ces soi-disant nobles, travaillant dans des études comme

clerks et on assure même que lorsque leur patron sort en voiture, ces jeunes gens font l'office de laquais.

M. de Rohan et sa suite firent une visite au prince Esterhazy, à 22 lieues de Vienne. Son superbe château était gardé par 150 grenadiers commandés par 3 officiers, tous à la solde du prince, qui possédait aussi une forteresse armée de canons. Les hôtes français furent reçus avec magnificence dans ce château, dont les pièces principales étaient dignes d'un souverain. On y faisait venir toutes les raretés de Paris.

Le baron A. J. de Bulach eut l'occasion, durant son séjour à Vienne, d'assister à de nombreuses fêtes : la célébration de la Sainte Cène à la cour, la prise de voile d'une grande dame, l'installation d'un nouveau chapitre de chanoinesses, les cérémonies des ordres de Saint-Étienne et de la Toison d'Or, le gala de cour au nouvel an, les bals du Carnaval, les fêtes données à l'occasion des couches de la reine de Naples, etc. Il fait des descriptions très fidèles des costumes, de leurs particularités, de leur richesse. Ceux qui servaient pour la remise des ordres étaient fort anciens et fournis par la cour, à laquelle ils appartenaient et où ils étaient conservés. Dans les grandes occasions, les dames de l'aristocratie se paraient d'une telle quantité de diamants qu'il leur fallait en emprunter et elles n'hésitaient pas à le faire, car c'était un usage établi.

Les femmes n'apportaient aucune fortune en dot ; les maris, par contre, étaient obligés de les entretenir luxueusement. Ils devaient leur assurer en argent comptant 20,000 florins, plus 2 à 3000 florins d'argent de jeu et un douaire considérable. Certaines grandes dames avaient jusqu'à 12,000 florins d'argent de jeu par an et il n'était pas rare, de voir des hommes se ruiner en se mariant.

Lorsqu'on recevait du monde à table, on mettait sous chaque assiette une liste de tous les vins qui se trouvaient au logis ; le maître d'hôtel découpait toutes les viandes à la

fois et les présentait successivement à chaque convive, de façon à ce que le premier plat, s'il était refusé fût suivi sur-le-champ d'un autre. Au dessert l'on donnait des serviettes beaucoup plus fines et l'on enlevait la nappe posée sur celle de dessert, sous laquelle se trouvait encore un tapis de peau.

Le baron A. de Bulach paraît avoir été un passionné chasseur, car les chasses occupent une grande place dans ses souvenirs; il les décrit en détail et ne manque pas de donner le nombre des pièces abattues, la façon dont se fait la traque, etc. Le gibier était encore si abondant à cette époque qu'on voyait des cerfs manger les feuilles d'un arbre, dont les ouvriers coupaient et fendaient le tronc à côté d'eux. L'auteur a vu, à 3 lieues de Vienne, une trentaine de cerfs arriver à pleine course jusqu'à la maison du garde, quand celui-ci leur sifflait un air de chasse; il leur jetait alors des marrons sauvages que les animaux mangeaient avidement; il est vrai que c'était en plein hiver. Chez le prince de Lichtenstein, on tua en moins de cinq heures 900 perdrix, 127 faisans et 30 lièvres; chez le prince Esterhazy, on abattit en un jour 34 sangliers et chez le prince Auersberg, il y eut au tableau 3560 pièces, tant perdrix que faisans et lièvres. Le prince de Rohan tira un jour 868 et le lendemain 1328 coups de fusil.

Durant son séjour à Vienne, ce prince alla successivement prendre les eaux à Bade (près de Vienne), à Teplitz et Carlsbad. Le baron de Bulach l'accompagnait et il décrit tout ce qu'il y a vu: des mines de cobalt, d'argent et de plomb, entre autres; l'extraction se faisait d'une manière dangereuse pour l'ouvrier qui, tout en travaillant beaucoup, n'arrivait pas à gagner plus de 4 fl. 10 par semaine. Il fit aussi un voyage à Dresde, dont il visita la célèbre galerie de tableaux; il mentionne tout particulièrement la Magdeleine du Corrège, pour laquelle on avait déjà offert 100,000 écus, dit-il. Dans la galerie de tableaux du prince

de Lichtenstein à Vienne, il remarque les « grands tableaux de Rubens, représentant l'histoire du Titien, qui ont coûté, les six, 80,000 florins ».

Partout où il le pouvait, M. de Bulach visitait les fabriques et les arsenaux. Dans celui de Vienne, il observe que les fusils sont arrangés « si artistement qu'on ne peut en retirer deux sans que cela se voie ». Il s'intéresse particulièrement aux innovations apportées à la fonderie par des Français qui l'ont construite.

A Augsbourg, il a vu une manufacture de toiles peintes, créée par M. de Schüle et qui occupait 4 à 5000 personnes; on y fabriquait toutes les sortes de tissus, depuis les plus ordinaires jusqu'à des toiles dorées dont *une pièce suffisait* pour faire une robe de femme et coûtait 100 florins d'Empire.

La mort de Louis XV mit fin à l'ambassade du prince de Rohan et notre auteur le rejoignit à Paris, après s'être arrêté 4 jours à Osthausen. Il assista aux obsèques du roi, à l'avènement de Louis XVI, fut invité à Compiègne par la cour, visita Chantilly, le Val-de-Grâce, les Gobelins et rentra chez lui en septembre 1774.

On ne peut assez admirer la façon dont ce gentilhomme, ce militaire, vivant à la cour, entourant sans cesse non seulement le prince de Rohan, mais l'empereur, l'impératrice et une foule de grands personnages, s'intéresse à tout ce qu'il voit, fait mille observations fines et justes et témoigne d'un désir de s'instruire, bien rare à cette époque, allié à une discrétion plus rare encore. Esclave de son devoir, le baron A. de Bulach rédige ses notes en homme privé, ne faisant aucune allusion à ce qu'il a pu apprendre au sujet de cette ambassade si particulièrement intéressante. Remarquons encore qu'il écrit d'une façon absolument impersonnelle, n'éprouvant jamais le besoin tout moderne de se raconter lui-même.

Il nous reste, en quittant à regret notre auteur, à souhaiter que son arrière-petit-fils recherche si ses archives de famille ne contiennent pas d'autres manuscrits du même genre. Rien n'est plus instructif que de semblables mémoires ; ils éclairent le côté social de l'histoire, en lui enlevant la sécheresse des aperçus purement politiques.

**Quelques considérations générales sur la théorie de la
monopolisation des alcools aux mains de l'Etat.**

Par M. ANDRÉ KORN,

Docteur en Droit (Sciences politiques et économiques),
Avocat à la Cour d'appel de Dijon.

Monsieur le Président,

Dans la lettre que vous m'avez fait l'honneur de m'adresser pour me faire connaître la flatteuse distinction qu'avait bien voulu me conférer la Société des sciences, agriculture et arts de la Basse-Alsace, en inscrivant mon nom, bien modeste et bien obscur, sur la liste des membres correspondants, parmi lesquels figurent des notabilités du monde scientifique français, telles que MM. Mascart et Risler, vous exprimiez le désir que je sois un *zélé correspondant*, ce sont vos propres expressions. Je crois répondre à ce désir en soumettant à ces Messieurs les quelques développements suivants; je m'y sens d'ailleurs encouragé par le bienveillant accueil dont ils ont bien voulu honorer ma précédente communication.

Messieurs,

Quiconque a eu la patience de lire dans leur entier développement les débats auxquels a donné lieu le vote de la loi française du 29 décembre 1900, portant modification du régime fiscal des boissons, a sans aucun doute retiré de cette lecture l'impression que la loi nouvelle est bien moins le fruit d'une volonté nettement et sérieusement anti-alcoolique des Chambres françaises que de leur lassitude et de leur hantise de ne point franchir le seuil du XX^e siècle sans avoir liquidé enfin cette réforme des boissons, en souffrance depuis tant d'années. Il n'y faudrait certes point chercher la trace des efforts d'une nation qui

se ressaisit après une longue et funeste apathie, et veut s'émanciper du joug de l'alcoolisme qui la ruine, la première conquête d'une coalition de toutes les énergies sociales contre le fléau qui nous étreint : la loi du 29 décembre 1900, entrée en vigueur le 1^{er} janvier 1901, n'est que le compromis de tous les égoïsmes individuels et régionaux qui se disputent l'exploitation de cette immense source de bénéfices qu'est l'alcoolisme envahissant. Faire prendre patience à l'opinion publique, pour quelques années tout au moins, en se donnant l'apparence de travailler à la réalisation des exigences anti-alcooliques qui de plus en plus, bien que confusément encore, tendent à se faire jour au sein de toutes les classes sociales; mais n'opérer que des réformes insignifiantes, afin de ne léser que le moins possible les intérêts et les appétits : tel semble avoir été l'idéal poursuivi par les législateurs du Palais-Bourbon et du Luxembourg. Il est facile de s'en rendre compte en jetant un rapide coup d'œil sur les innovations principales consacrées par le texte du 29 décembre 1900.

Au premier rang des fauteurs de l'alcoolisme, Messieurs, et j'ai insisté devant vous sur ce point dans ma précédente conférence, il faut placer les cabaretiers, dont le nombre sans cesse croissant dépasse à l'heure actuelle 465,000 — sans compter les débitants clandestins — soit 1 par 82 habitants, ou 20 électeurs. Instruit par l'exemple des législations étrangères, le Parlement français aurait dû, ce semble, s'efforcer d'opérer des coupes sombres dans cet amas d'établissements qui, par la tentation qu'ils exercent sur le public en leur qualité de « salons de l'ouvrier », de seuls lieux de réunion et de distraction ouverts à l'heure actuelle à la classe laborieuse, constituent autant d'énergiques foyers d'alcoolisme. Mais, Messieurs, pour remplir ce devoir d'assainissement, il fallait porter atteinte aux intérêts des grands électeurs, des meneurs du suffrage

universel. Aussi, ne pouvant se dispenser de les frapper pour donner un semblant de satisfaction aux revendications de la morale et de l'hygiène nationales, ne les a-t-on frappés que d'une main extrêmement légère. La licence, sans doute, a été relevée : au lieu de varier comme naguère de 15 à 50 francs par an, elle oscille désormais entre 20 et 450 francs ; mais au lieu d'être, comme précédemment, uniforme pour tous les débits d'une même localité, quelle que soit leur importance, elle est fonction, tout à la fois, et du chiffre de population de la commune, et de l'importance présumée de l'établissement assujetti, la présomption légale d'après laquelle s'évalue l'importance du débit se tirant d'ailleurs de la catégorie de patentables à laquelle il appartient. Qu'en résultera-t-il, Messieurs ? Les grands cafés des grandes villes, seuls soumis à une taxe tant soit peu sérieuse, quoique encore très inférieure aux tarifs en vigueur à l'étranger, la supporteront sans peine et ne disparaîtront pas. Quant aux petits estaminets, les plus dangereux de tous, puisque précisément ils recrutent leur clientèle dans la partie pauvre de la population, la plus contaminée par l'alcoolisme, et dont par suite l'élimination serait le plus indispensable, la majoration du droit qui les frappe est si faible qu'on ne peut guère espérer leur voir fermer leurs portes.

Si, Messieurs, nous envisageons maintenant les dispositions plus immédiatement fiscales de la loi du 29 décembre 1900, elles apparaissent sans contredit comme plus satisfaisantes à première vue. D'une part, en effet, les boissons fermentées, dites hygiéniques, dans lesquelles bien des gens se flattent de reconnaître d'invincibles concurrents des spiritueux, ont été dégrevées du droit d'entrée et du droit de détail, si lourd et si anti-démocratique, qui en écartait la population nécessiteuse, au plus grand bénéfice de l'eau-de-vie. D'autre part, l'alcool distillé s'est vu infliger une

surtaxe qui porte de 156 francs 25 à 220 francs par hectolitre à 100°, soit environ 600 pour 100 de sa valeur intrinsèque, le droit général de consommation, le principal des impôts auquel il est assujéti, et dont l'énormité doit, théoriquement, mettre ce produit hors de la portée du contribuable peu aisé. Mais, si l'on compare cette taxation aux tarifs étrangers — 500 francs en Angleterre, 380 francs en Russie, notamment — l'on ne peut s'empêcher de la trouver bien modique encore et bien incapable de réaliser l'écrasement de l'alcool que doit opérer l'impôt de consommation pour déterminer une dépression appréciable des quantités absorbées. L'on se demande encore si les débiteurs, loin de faire profiter, par un abaissement des prix, leur clientèle du dégrèvement des boissons hygiéniques, n'en confisqueront pas, au moins partiellement, pour eux-mêmes le bénéfice, en opérant un virement compensatoire qui leur permette de dissimuler au public la surtaxe de 25 centimes par litre d'eau-de-vie à 40 degrés instituée par la nouvelle loi, afin de ne pas enrayer par un renchérissement du petit verre ou de l'apéritif, le courant rémunérateur de la passion alcoolique. D'ailleurs, pour que la surtaxe de l'alcool puisse être de quelque efficacité, la première condition consiste essentiellement à ce qu'aucune fraction de la consommation alcoolique ne puisse échapper à son influence moralisatrice. Si donc, Messieurs, toute une catégorie de producteurs se trouve, de par la loi ou grâce à elle, en mesure de faire entrer dans la consommation des masses considérables de spiritueux francs et libres de tout impôt, il est bien certain que la surtaxe restera sans effet, et qu'il se produira, dans l'absorption des alcools, un simple déplacement au profit des spiritueux jouissant de la franchise de droit ou de fait, mais non pas une diminution effective et réelle; le Trésor se trouve en perte, sans que l'hygiène y gagne rien. Or,

les quelques restrictions apparentes apportées par la loi du 25 décembre 1900 au privilège des bouilleurs de crû, grâce auquel de grandes quantités d'eau-de-vie échappent en France légalement à toute taxe, et sur lequel se greffe une fraude colossale, ces quelques restrictions sont tellement illusoires qu'un député a pu affirmer à la tribune de la Chambre qu'elles constituent à vrai dire une confirmation, une consolidation, et presque une aggravation des immunités antérieures allouées aux bouilleurs de crû.

On ne saurait donc attendre aucun résultat sérieux de la mise en vigueur de la nouvelle loi, et l'on comprend aisément, Messieurs, qu'au cours même des débats auxquels elle a donné lieu, la proposition ait été émise d'une réforme plus profonde, la monopolisation de l'alcool aux mains de la puissance publique. C'est là une théorie qui depuis bien des années déjà hante l'esprit des économistes, des hygiénistes et des hommes d'État. Je ne crois pas que les expériences qui en ont été faites à l'étranger, ni les arguments théoriques présentés en sa faveur soient suffisants pour en faire désirer l'adoption.

I.

Caractère douteux des résultats obtenus par les expériences étrangères.

Trois États, Messieurs, ont établi sur leur territoire le monopole de l'alcool. Dans l'un de ces États, la Caroline du Sud, cette institution, qui remonte à 1893, a été essentiellement temporaire; la Cour suprême des États-Unis l'ayant déclarée inconstitutionnelle, la loi qui l'avait établie a dû être abrogée. Restent donc l'expérience suisse et l'expérience russe. Je n'entrerai pas dans les détails de l'organisation du monopole dans ces deux pays; je me bornerai à examiner leurs résultats dont le caractère apparaît comme

singulièrement douteux et incertain, quoiqu'en puissent dire les zélateurs de la monopolisation qui prétendent tirer de ces expériences, en faveur de leur système, les arguments les plus péremptoirs.

1° Le monopole établi en 1894 dans quatre provinces de l'empire russe, étendu depuis lors à 35 gouvernements et qui, en 1902, embrassera toute l'étendue de l'immense territoire soumis à la domination du czar, semble à première vue, Messieurs, avoir fourni les résultats les plus brillants. Tout d'abord, dans la région soumise au monopole, la totalité de l'alcool consommé est d'une pureté absolue, alors qu'antérieurement c'est tout au plus si un quart de ces alcools subissait la rectification, ainsi que l'indique le tableau suivant, de provenance officielle :

Années	Rapport de la quantité rectifiée à la production totale de l'alcool, en %
1886	14,5
1887	17,7
1888	16,2
1889	6,7
1890	12,4
1891	16,1
1892	20,2
1893	21,6.

En second lieu, on peut constater, en apparence tout au moins, une diminution très sensible de la consommation, en rapprochant des évaluations officielles de la consommation probable, basées sur les consommations antérieures au monopole, le montant des quantités vendues depuis son établissement par la régie. Voici ce tableau pour l'année 1897 :

Provinces.	Évaluations budgétaires. Vedro ¹	Ventes. Vedro	Différences en plus Vedro	en moins Vedro
4 gouv. de l'Est	3.302.400	3.569.549	267.149	—
9 » Sud et				
S.-Ouest	13.541.000	11.002.834	—	2.538.166
6 » N.-Ouest				
et Smolensk	2.695.000	1.974.001	—	721.789
	19.538.400	16.546.384	267.149	3.259.955
				2.992.806
				15,3 %

En même temps, le Trésor recueille une plus-value importante. Si, du bénéfice net perçu par la régie sur la vente des alcools, on défalque les droits d'accise payés antérieurement, et afférents, non seulement à ces quantités vendues par le monopole, mais à ces quantités abondées de 15,3 %, total qu'eût vraisemblablement atteint la consommation sans l'institution du monopole de l'alcool, on aura, tout au moins d'une façon suffisamment approximative, la plus-value budgétaire procurée à l'État russe par le monopole. J'emprunte ces chiffres, comme d'ailleurs les précédents, à une brochure anonyme, publiée à l'occasion du 7^e congrès anti-alcoolique et intitulée: *La réforme de l'Impôt des boissons alcooliques en Russie — Monopole de la Vente. D'après les documents officiels* :

Produit net total de la vente	80.939.176 roubles
Droit d'accise	63.189.409 »
» abondé de 15,3 %	72.857.389 »
Plus-value	8.071.787 »
	= 21.524.770 fr., soit 11 % environ.

¹ Vedro (traduction littérale: *seau*) mesure de capacité, usitée en Russie et valant 12 litres, 3.

J'accepte momentanément sans discussion ces résultats, dont l'un au moins, le principal à mes yeux, à savoir la diminution de la consommation, n'était ni voulu ni prévu par la loi constitutive du monopole, qui se préoccupe uniquement d'améliorer la qualité des alcools et de régulariser la consommation, de combattre l'ivrognerie qui atteint en Russie des proportions extraordinaires, mais ne cherche pas, chose curieuse, Messieurs, à restreindre la consommation globale de l'alcool. C'est ainsi que, dans les régions monopolisées, le prix de l'alcool vendu en détail est inférieur au prix des régions du commerce libre. Un article anonyme sur le *Régime de l'Alcool en Russie* (*Revue politique et parlementaire*, février 1897) dit en effet : « Dans les régions où le monopole n'existe pas encore, l'eau-de-vie à 40 degrés coûte 5 roubles environ le vedro, si on l'achète en gros; au détail, elle revient à 8, 9, 10 roubles le vedro. Dans la région du monopole, le prix du vedro est le même, 7 roubles environ, quelle que soit la quantité demandée. » J'en appelle encore, Messieurs, au témoignage de M. de Meaux, inspecteur des finances, envoyé par le gouvernement français en mission dans l'empire russe pour étudier le fonctionnement du monopole; il nous dit, dans son rapport, que le prix du vedro, fixé par le ministre des finances, varie entre 6 roubles 40 et 8 roubles, d'après les provinces, sans différence d'ailleurs au sein d'une même province pour la vente en gros ou le débit au détail, et s'abaissant à mesure que l'on s'approche des régions non monopolisées, afin d'empêcher toute velléité de fraude, rendue par là-même inutile. A ce *statu quo* des prix, sinon même à leur abaissement, aurait dû correspondre, ce semble, une augmentation de la vente des alcools, d'autant, comme l'a proclamé le savant Dr Legrain, que la garantie de pureté fournie par l'estampille de l'État est une excitation à la consommation. Et cependant on constate une

diminution de 15 % par rapport aux évaluations budgétaires, c'est-à-dire de la consommation antérieure au monopole ! Que serait-ce donc, disent les partisans du monopole dans les pays qui ne sont pas encore soumis à ce régime, si l'on haussait les prix de vente ?

Il convient, je crois, Messieurs, d'examiner d'un peu plus près les résultats en apparence si concluants du monopole des alcools en Russie. Rappelons-nous tout d'abord que ce monopole est intégral, qu'il embrasse non seulement la production, mais encore la vente et le débit des alcools, et qu'il a été mis en œuvre, sous ce dernier aspect, d'une manière assez brutale, par l'éviction sommaire et sans aucune espèce d'indemnité de tous les individus adonnés lors de son établissement au commerce des alcools. Cette particularité explique les bénéfices financiers par lesquels s'est soldée l'opération malgré la dépression constatée dans les ventes d'eau-de-vie du monopole. S'il eût fallu indemniser d'une manière conforme aux usages européens tous les négociants et débiteurs éliminés par le monopole, il est plus que probable que la plus-value de 11 % précédemment relevée aurait été fortement écornée par les intérêts de l'emprunt nécessaire à cette indemnisation, si même il ne s'en fût suivi, en dernière analyse, un déficit budgétaire.

L'amélioration de la qualité des alcools consommés, leur parfaite rectification, semble incontestable. Mais qu'importe si, comme le mentionne M. de Meaux dans son rapport précité, le paysan russe se plaît à mélanger à l'alcool qu'on a pris la peine d'épurer pour le lui servir, des feuilles de tabac, on encore, comme le mentionne dans un exposé à la *Société Russe pour la protection de la santé publique*, M. Dmitri Nicolaïevitch Borodine, des infusions de jusquiame ou autres substances narcotiques éminemment dangereuses. Le même M. Borodine cite une correspondance d'un M. S. Verdy, de Kiew, qui montre le peu d'importance

qu'il faut attacher à l'épuration des alcools russes, dont les partisans du monopole semblent faire si grand cas. « Nous avons également eu l'occasion, écrit ce M. Verdy, de constater que la consommation de l'éther en place de l'eau-de-vie n'est pas seulement en usage dans les provinces du royaume de Pologne, mais qu'elle s'est encore propagée dans la province de Volhynie. » Or, on sait que l'éther est environ deux fois plus toxique que l'alcool. Ajouterai-je enfin, Messieurs, le témoignage oculaire d'un honorable industriel dijonnais, me disant personnellement que beaucoup de Russes, trouvant déplorablement insipide l'eau-de-vie du monopole, n'hésitent pas à se faire des grogs avec de l'eau de Cologne, des dentifrices et autres alcools aussi fortement aromatisés que mal rectifiés ?

De même, et c'est là un point infiniment plus grave, la diminution de la consommation semble bien être plus apparente que réelle, et dans tous les cas d'une durée éphémère. La consommation tombe sensiblement — en apparence — durant la première année où fonctionne le monopole, parce que la population, encore en possession des alcools achetés avant la réforme chez les commerçants liquidant leurs affaires, n'a pas besoin d'acheter d'alcool à la régie, qui se trouve en déficit sur ses prévisions, sans qu'il y ait pour cela diminution effective de la consommation. Mais, passé cette période de dépression momentanée et fallacieuse, la vente de l'alcool par le monopole augmente, c'est-à-dire que la consommation, tant apparente que réelle, reprend son cours normal; elle devient plus régulière, l'ivrognerie diminue sans doute — or cela tient, non pas au monopole considéré en lui-même, mais à l'organisation toute particulière du commerce de débits qui supprime, grâce à l'interdiction de la consommation sur place, ces longues séances de causerie si favorables à la consommation exagérée — l'ivrognerie, dis-je,

diminue sans doute, mais, Messieurs, la consommation globale ne fléchit pas ou ne fléchit que peu, si même elle n'augmente, comme dans les quatre gouvernements de l'Est, les premiers monopolisés, où, comme vous avez pu le voir tout à l'heure, elle dépasse d'environ 8 pour cent les prévisions budgétaires. Cette circonstance, Messieurs, ne présente d'ailleurs rien que de très naturel, puisque le prix de vente en détail des alcools du monopole est égal sinon légèrement inférieur aux prix de vente du commerce libre antérieurement à la monopolisation. Les chiffres suivants, que j'emprunte aux documents officiels, et qui traduisent la marche de la consommation par habitant en vedro d'alcool à 40 degrés dans les provinces monopolisées, permettent de se rendre compte de cette tendance ascensionnelle, passée la période de transition.

I. 4 Gouvernements de l'Est monopolisés le 1^{er} janvier 1895.

	Moyenne 1893-95	1896	1897	Premier semestre 1898
Orenbourg	0,35	0,35	0,38	0,171
Perm	0,43	0,44	0,45	0,225
Samara	0,36	0,37	0,40	0,164
Oufa	0,25	0,21	0,28	0,107

II. 9 Gouvernements du Sud et Sud-Ouest, monopolisés le 1^{er} juillet 1896.

	Moyenne 1893-95	2 ^e semestre 1896	1897	1 ^{er} semestre 1898
Bessarabie	0,61	0,14	0,30	0,27
Volhynie	0,61	0,17	0,39	0,20
Ecatherinoslav	0,78	0,35	0,70	0,34
Kiev	0,67	0,26	0,55	0,27
Podolsk	0,69	0,24	0,47	0,23
Poltava	0,42	0,18	0,37	0,20
Tauride	0,79	0,34	0,62	0,28
Kherson	0,91	0,34	0,66	0,34
Tchernigov	0,53	0,15	0,32	0,17

Comme, Messieurs, les mêmes documents officiels attestent que la consommation d'alcools du premier semestre n'est en général que de 40 à 45 pour cent du total de la con-

sommentation de l'année entière, il suffit d'appliquer aux chiffres du premier semestre 1898 un simple calcul par la règle de trois pour constater le redressement de la consommation. On en trouve d'ailleurs une nouvelle preuve dans les résultats financiers de l'exercice budgétaire 1898, relatés au *Bulletin de statistique et de législation comparée du Ministère des Finances de la République Française* (décembre 1899), qui se traduisent, sur ce chapitre, par un excédent de 16,702,665 roubles sur les prévisions administratives, c'est-à-dire par un accroissement de la consommation.

Il serait donc exagéré de représenter le monopole russe comme un système parfait : ses résultats sont, somme toute, assez incertains, et dus, dans tous les cas, bien plutôt à cette particularité de la suppression de la consommation sur place qu'à la monopolisation elle-même.

2^o Si, Mesieurs, de Russie, nous passons en Suisse, nous voyons que le monopole qui y a été institué en 1886 est un monopole partiel, qui n'embrasse que l'importation, la fabrication et la rectification, et laisse libre la vente. La régie fédérale achète à l'étranger les trois quarts des quantités nécessaires à la consommation, un quart étant réservé par la Constitution aux distilleries indigènes, dont le nombre s'est d'ailleurs trouvé réduit, par voie d'expropriation, de 1400 à 70. Le monopole ne comprend que les alcools d'industrie. Par des motifs politiques que l'on saisira sans qu'il me soit nécessaire d'y insister, la production des alcools naturels est restée en dehors du monopole, et bien plus, franche de toute taxe : on n'a pas osé toucher au privilège des bouilleurs de crû qui, désastreux en France, a pris en Suisse une extension relativement plus considérable encore. L'alcool de la régie se vend, suivant la qualité, de 120 à 150 francs l'hectolitre à 100 degrés, tarif qui, d'après M. de la Motte, inspec-

teur des finances, envoyé en mission par le gouvernement français pour étudier le fonctionnement du monopole suisse, représente un impôt de 83 francs par hectolitre d'alcool absolu. Si l'on considère qu'antérieurement au monopole, l'impôt de consommation le plus élevé, celui du canton de Berne, était de 40 francs seulement par hectolitre à 100 degrés, on constate qu'à la différence du monopole russe le gouvernement helvétique s'est efforcé de provoquer un abaissement de la consommation par une élévation du prix de la vente. Et, Messieurs, si l'on jette sur les statistiques officielles un regard superficiel, il semble bien que ce but poursuivi par le législateur suisse a été pleinement atteint, et dans des proportions que n'espéraient ni ne désiraient les instigateurs de la réforme.

C'est qu'en effet, Messieurs, à la différence de ce que nous avons vu en Russie, les résultats financiers du monopole suisse sont loin d'être brillants, et se soldent chaque année par un déficit budgétaire. On espérait retirer annuellement de la monopolisation de l'alcool un rendement net de 8,820,000 francs correspondant à 3 francs environ par habitant. Le tableau ci-après que j'emprunte au *Bulletin de statistique du ministère des finances* (décembre 1899) va nous montrer combien jusqu'ici le gouvernement fédéral s'est trouvé loin du compte.

1887--88	4.973.153 francs
1889	5.358.866
1890	6 995.326
1891	6.647.915
1892	6.379.817
1893	5.959.735
1894	5 505.569
1895	5.402 376
1896	6.380.184
1897	6.980.066
1898	7.249.782
Total	67.832.789
Moyenne annuelle	6.166.617 francs, inférieure

de 32 pour cent aux évaluations budgétaires, et correspondant à une somme d'impôts de 2 francs par habitant.

Ce déficit budgétaire, direz-vous, Messieurs, est, au point de vue hygiénique, d'excellent augure, car il dénote une dépression corrélative de la consommation individuelle :

1885	8,5 litres d'alcool à 50 degrés.
1889	5,9
1890	6,27
1891	6,32
1892	6,39
1893	6,37
1894	5,81
1895	5,71
1896	4,99
1897	5,19
1898	5,27

soit, en 13 ans, une diminution considérable de 38 pour cent, qui constituerait un résultat merveilleux s'il n'était malheureusement, ici encore, plus apparent que réel.

Une correction doit être apportée tout d'abord au premier terme de comparaison, au chiffre de la consommation individuelle en 1885, antérieurement au monopole. M. Numa Droz, ancien président de la Confédération suisse, nous indique en effet, Messieurs, dans un de ses articles sur le monopole suisse, parus dans la *Revue politique et parlementaire* en 1895-96, qu'avant le monopole, beaucoup d'alcools importés en Suisse à raison du faible taux de ses tarifs douaniers, en repartaient par contrebande à l'étranger, et n'en continuaient pas moins à figurer sur les statistiques officielles de la consommation helvétique. Le monopole d'importation des alcools étrangers, exercé par la Confédération suisse, a mis fin à cette pratique, ce qui expliquerait en partie la diminution apparente de la consom-

mation alcoolique. Mais c'est là une correction purement fractionnaire et de peu d'importance : la vérité, c'est qu'il y a *déplacement* et non pas abaissement de la consommation alcoolique. Il résulte tout d'abord des renseignements parvenus à la *Société russe pour la protection de la santé publique* et relatés dans l'*Esquisse de l'activité de la commission pour l'étude de l'alcoolisme 1898-1900*, qu'une grande partie de l'alcool dénaturé, destiné aux usages industriels et vendu par la régie suisse au prix de fabrique, est entrée dans la consommation de bouche : on a découvert un moyen facile d'en expulser le goût désagréable du dénaturant, et d'année en année de plus grandes quantités sont consacrées à la boisson, au plus grand préjudice et du Trésor et de l'hygiène. Voilà donc, Messieurs, un premier facteur dont doivent être majorés les chiffres des statistiques officielles. En voici un autre beaucoup plus important : les statistiques officielles n'enregistrent que la consommation des alcools d'industrie, seuls monopolisés et imposés, elles ignorent les eaux-de-vie naturelles qui, franches de tout droit, font à l'alcool de la régie une redoutable concurrence. C'est d'ailleurs à cette immunité des alcools naturels que l'administration du monopole fédéral attribue les déficits budgétaires précédemment signalés. L'élévation du prix de vente des alcools d'industrie a été pour les bouilleurs de crû une véritable prime à la surproduction : leur nombre va sans cesse croissant et leurs produits, libres de tout impôt, prennent de plus en plus la place des alcools du monopole, en creusant dans le budget un vide très réel qui ne se traduit malheureusement dans la consommation effective que par une dépression fallacieuse et mensongère.

C'est là, Messieurs, une situation d'autant plus regrettable que, non seulement elle prive l'État fédéral et les cantons suisses des ressources sur lesquelles ils comptaient, sans que néanmoins la consommation subisse un abaisse-

ment effectif quelque peu sérieux; mais encore, elle a contraint la régie des alcools en Suisse, de se départir, sur le terrain purement qualitatif même, de la rigueur des principes dont s'inspire la loi du 23 décembre 1886, constitutive du monopole. On est en effet, Messieurs, extrêmement étonné de voir la régie suisse, après avoir procédé à la parfaite rectification de ses trois-six, y introduire à nouveau des impuretés. On a dit à tort que l'administration fédérale y versait de l'essence de pommes de terre (fusel) jusqu'à concurrence de 1,5 pour 1000; en fait, on procède par voie de mélange de trois-six rectifié avec de l'alcool brut, de manière à atteindre cette proportion d'impuretés. « La régie, dit M. l'inspecteur de la Moite, dans son rapport précité, reconnaît elle-même qu'elle a dû faire cette concession au goût de certains consommateurs suisses pour le bouquet de la pomme de terre auquel ils sont habitués depuis longtemps; elle a craint sans doute de détourner le consommateur des produits du monopole, au plus grand bénéfice des spiritueux dont la production est restée libre. » Ce n'est pas, à vrai dire, Messieurs, que j'attache une grande importance à ces impuretés, que renferme, jusqu'à concurrence de 1,5 pour 1000, l'alcool du monopole helvétique; mais il y a lieu cependant de constater que, si la concurrence des eaux-de-vie naturelles, exemptes de toute taxe, n'avait pas été à redouter, la Confédération aurait pu maintenir ferme le drapeau de la cause anti-alcoolique, ne servir à ses nationaux que de l'alcool absolument pur qui, par son insipidité et le dégoût qu'il inspire au consommateur suisse, eût amené un abaissement réel de la consommation.

Quoi qu'il en soit, Messieurs, le régime de faveur accordé aux alcools naturels jette sur les résultats du monopole suisse une équivoque qui leur donne un caractère aussi aléatoire et aussi incertain qu'à ceux de l'expérience russe.

Si ces données ne permettent sans doute pas de condamner *de plano* et d'une manière générale le système de la monopolisation, tout au moins n'est-il guère possible d'en tirer en sa faveur un argument concluant.

II.

Critique théorique des arguments fournis en faveur du monopole.

1^o La Belgique, Messieurs, au dire d'un de ses anciens ministres, M. Le Jeune, ne boit que de l'alcool *idéalement pur*; dans son rapport présenté au nom de la commission de l'alcool, le 14 novembre 1899, M. Guillemet, député de la Vendée et — chose curieuse — auteur d'une proposition de monopole, proclame de même la pureté des alcools consommés dans le royaume de Portugal. Or, ni l'un ni l'autre de ces deux pays ne vit sous le régime du monopole. Si nous passons sur le terrain quantitatif, nous voyons qu'aux États-Unis, l'élévation subite de la taxe, portée brusquement de 163 francs à 408, puis 546 francs par hectolitre d'alcool à 100 degrés, amena un fléchissement si sérieux de la consommation qu'il fallut, pour sauvegarder les finances publiques, redescendre au taux de 245 francs. L'Angleterre, pour le même motif, dut renoncer à appliquer, durant quelques années, la taxe de 457 francs par hectolitre d'alcool pur. De même, le gouvernement italien se vit obligé, en 1886, de diminuer le montant du droit sur l'alcool, une augmentation subite de 50 francs ayant occasionné une dépression considérable de la consommation alcoolique, et par suite un déficit dans les recettes du Trésor public. En Russie, enfin, avant l'introduction du monopole, M. Witte, ministre des finances, signale, dans l'exposé des motifs de la loi de 1894 qui institue cette réforme, que, depuis 1862, grâce à

une majoration de l'impôt porté de 4 à 10 kopecks par degré-velro, la consommation s'était abaissée de moitié.

Qu'en faut-il conclure, Messieurs, sinon que ces observations constituent implicitement une réfutation péremptoire du principal argument sur lequel repose la théorie protéiforme du monopole de l'alcool. Cet argument, c'est la prétendue faillite, hâtivement prononcée, des autres procédés de lutte contre l'alcoolisme, passés en revue d'une manière quelque peu sommaire par les zéloteurs du monopole. Dès lors, à les entendre, cette mesure constituerait l'*ultima ratio*, l'*extremum subsidium* du législateur, dans sa lutte contre le fléau alcoolique. Voici ce que dit à ce sujet un savant éminent, M. le docteur Laborde : « Certes, nous savons tous ce que la monopolisation, quelle qu'elle soit, a de choquant en principe..... Mais, quand il s'agit d'un mal aussi profond, aussi enraciné, aussi dangereux pour tout un peuple, dont il tarit, à sa source même, la vie physique et intellectuelle, que l'alcoolisme, et *lorsque nous ne voyons pas d'autre moyen pratique* de lutter contre ce redoutable et mortel ennemi, l'on ne doit pas hésiter, et nous n'hésitons pas, quant à nous, à sacrifier exceptionnellement la considération du principe à l'adoption de ce moyen et de sa mise en œuvre. » Ce raisonnement serait parfaitement juste, s'il était démontré que le monopole fût, en effet, *le seul* moyen de lutte. Or, tout au contraire, je crois avoir établi sommairement par les quelques observations que je viens d'avoir l'honneur de vous présenter, que la solution libérale du problème, par voie de surtaxe et de contrôle hygiénique de la pureté des alcools par les soins de l'autorité publique, semble de nature à fournir des résultats satisfaisants. Ce n'est pas, à vrai dire, que si le monopole est reconnu supérieur, il ne faudra pas l'adopter ; mais, sans entrer pour l'instant dans cette discussion, il est néanmoins légitime d'affirmer

que le monopole n'est pas *le seul* moyen de lutter, sur le terrain fiscal, contre l'alcoolisme.

2^o « Nous savons tous, dit M. le docteur Laborde, ce que la monopolisation a de choquant en principe.... » C'est là une opinion qui n'est pas admise par tout le monde, et il se trouve des théoriciens soi-disant libéraux pour en vanter les bienfaits économiques et démocratiques. Vous voudrez bien m'excuser, Messieurs, dans cette partie de ma discussion, de ne point nommer les personnes dont je critique les idées; j'obéis à un sentiment de convenance et de bienséance que vous apprécierez, j'en suis certain. « En fait, dit l'auteur de l'un des nombreux projets de monopole soumis en France à l'approbation du Parlement ou signalés à l'attention de l'opinion publique, en fait, la fabrication proprement dite des alcools d'industrie est concentrée dans 250 établissements, parmi lesquels 200 ne produisent que des quantités insignifiantes. Le nombre des usines dont la production annuelle dépasse 10,000 hectolitres, a été de 42 seulement en 1897 : ces 42 distilleries ont fabriqué 1.485.889 h. c'est-à-dire près de deux tiers de la production totale. » Et ce même auteur dresse le tableau suivant :

12 distilleries ont produit de	10 à 15.000 hectolitres
2	15 à 20.000
4	20 à 25.000
6	25 à 30.000
3	30 à 35.000
2	35 à 40.000
1	40 à 45.000
4	45 à 50.000
3	50 à 55.000
0	55 à 60.000
5	plus de 60.000
42	

Il y aurait donc, au profit de ce petit nombre de « *Barons de l'alcool* », tous domiciliés dans quelques départements du Nord de la France, un véritable monopole de fait. « Monopole pour monopole, dit M. Jaurès, mieux vaut celui de l'État qui est celui de la nation entière. » M. Jaurès qui est un des chefs du parti socialiste est absolument dans son rôle quand il pousse ce cri de guerre. Mais on ne peut que s'étonner de voir des hommes d'opinion libérale le suivre dans cette voie; car le monopole de l'alcool, après celui des tabacs, des allumettes, des poudres à feu, est une nouvelle étape franchie sur le chemin du collectivisme. Si tout monopole de fait doit être confisqué par l'État, la raffinerie du sucre, les chemins de fer, les assurances, les mines, minières et salines, les grandes usines métallurgiques comme l'établissement Krupp, le Creusot et autres similaires, les grands établissements de constructions maritimes : Forges et chantiers de la Méditerranée, de la Loire, de la Gironde, etc., doivent logiquement être monopolisés à leur tour aux mains de l'État. Or, qu'est cela, sinon le collectivisme? Voici, Messieurs, la définition que son théoricien le plus autorisé, Schæffle, donne de cette organisation sociale. « Remplacement du *capital privé* — c'est-à-dire d'un mode de production spéculateur privé sans autre règle sociale que la libre concurrence — par le *capital collectif*, c'est-à-dire par un mode de production qui, fondé sur la *possession collective* de tous les *moyens de production* par tous les membres de la société, produirait une organisation plus unifiée, *société collective* de travail national. Ce mode de production collectiviste supprimerait la concurrence.... Les moyens nécessaires pour chaque genre de production devraient être fixés par les administrations de la vente et par les comités directs de la production. » Cette définition, Messieurs, du collectivisme, n'est-elle pas applicable

trait pour trait au monopole? C'est donc, quoiqu'on en puisse dire, que le monopole de l'alcool est, comme celui des tabacs, une application partielle du principe collectiviste.

La monopolisation de l'alcool se justifie encore, ajoutet-on, par une autre considération d'ordre économique. « Quand il est vendu un hectolitre d'alcool, l'opération, en France, intéresse l'État pour 220 francs au minimum, quelquefois davantage dans les villes, et l'intérêt du producteur se réduit à 40 ou 45 francs aujourd'hui. Puisque l'intérêt de l'État est cinq fois plus grand que celui du producteur, n'est-il pas nécessaire qu'il ait la direction, c'est-à-dire qu'on établisse le monopole? » L'auteur auquel j'emprunte ces quelques lignes et qui est, Messieurs, un économiste distingué, n'a pas l'air de se douter qu'en parlant ainsi, il fait l'apologie de la gabelle de l'ancien régime et même en préconise la résurrection puisque, de nos jours encore, en France tout au moins, l'impôt sur le sel dépasse la valeur intrinsèque de ce produit. Le même auteur ne se fait pas faute de railler, non sans quelque raison, un projet d'alambic banal des bouilleurs de crû, proposé naguère par Léon Say. Très spirituellement, il rappelle qu'on lui a enseigné dans sa jeunesse que la Révolution de 1789 avait été faite en grande partie pour abolir le four banal et autres institutions du même genre. Il ne me contestera pas, j'imagine, que la gabelle, cette pourvoyeuse de la roue et des galères, n'est pas sans avoir tenu sa place dans les griefs populaires qui ont donné naissance à la Révolution française, et placer le monopole de l'alcool sous ses auspices n'est peut-être pas d'un très heureux augure?

On justifie en troisième lieu, Messieurs, la monopolisation de l'alcool par son caractère de *consommation vicieuse*. Les substances absorbées par l'homme peuvent se ranger en deux catégories: les aliments, et les excitants.

« Parmi ces derniers, dit un partisan du monopole, certains sont modérés et utiles, comme le sel, d'autres complètement inutiles, comme le tabac, d'autres enfin tout à fait nuisibles, comme l'alcool et la morphine. C'est sur la classe des excitants qu'il faut faire porter les impôts de consommation, en se montrant d'autant plus impitoyable pour chacun d'eux qu'ils sont plus violents. On est donc conduit, s'il se peut, à concentrer tout l'impôt sur les excitants nuisibles, comme l'alcool, la morphine et le tabac, de manière à décharger complètement, non seulement toutes les substances alimentaires, mais même les excitants modérés, comme le vin, la bière, le cidre, le sel, qui sont en même temps utiles à l'alimentation, et forment comme une catégorie intermédiaire ». Fort bien. Mais pourquoi donc, Messieurs, s'arrêter aux consommations *stricto sensu*, et ne pas rançonner également, comme le demandait jadis M. de Montyon, toutes les dépenses vicieuses quelles qu'elles soient? Cette théorie des consommations vicieuses, ainsi étendue comme l'exige la logique, se résume en ceci que l'Etat doit retirer le plus de bénéfice possible des vices qu'il ne peut extirper; il doit les exploiter, et, comme le procédé d'exploitation le plus lucratif, c'est le monopole, après l'Etat cigarier et l'Etat fabricant et marchand d'absinthe et de vulnéraire, nous aurons l'Etat proxénète, l'Etat croupier, comme à Monaco, l'Etat bookmaker, l'Etat torreador dans les régions du Midi qui ne peuvent se passer de cet ignoble spectacle. C'est logique, ce me semble. Mais ne voit-on pas tout ce qu'il y a d'immoral dans ces procédés? Que l'Etat rançonne les vices en leur faisant payer un lourd impôt, rien de mieux, et il convient de ne pas se montrer trop puritain quant aux sources qui alimentent le budget; mais au moins que l'Etat ne se fasse pas entrepreneur de débauche publique, qu'il ne couvre pas de son estampille, de son pavillon, les vices et les passions

de ses nationaux . . . d'autant que l'État moderne, dont les budgets sont fort lourds, aura une inévitable tendance à abuser pour se procurer de l'agent, de ces moyens commodes et productifs mis à sa disposition.

3^e Dans l'intérêt de ma discussion, Messieurs, j'ai donné au principe de la théorie des consommations vicieuses une extension que ses auteurs n'ont évidemment jamais songé à lui voir acquérir. Mais réduite aux proportions que lui attribuent ses partisans, en prenant le mot *consommation* dans son acception la plus étroite, cette théorie présente néanmoins, à mon avis, un très grave danger d'ordre financier et économique. L'idéal imposé en France par certains auteurs au monopole de l'alcool, c'est une productivité fiscale telle qu'on puisse faire disparaître un certain nombre d'autres impôts, notamment ce qui subsiste de la taxe sur les boissons hygiéniques, et le principal de l'impôt foncier, l'impôt sur les transports par chemin de fer, l'impôt des portes et fenêtres, « de manière, dit-on, que les paysans ne payent plus à l'État que deux impôts entièrement volontaires, celui de l'alcool et celui du tabac ». A vrai dire même, Messieurs, ce ne serait pas la population dans son ensemble qui acquitterait l'impôt sur l'alcool, ce seraient les débitants et intermédiaires divers, dont on confisquerait les bénéfices. Comme le disait fort bien M. Catusse, déposant, en sa qualité de directeur général des contributions indirectes, devant la commission législative de l'alcool : « En réalité, l'objet du monopole, son but, l'ambition légitime, dirai-je, des partisans du monopole, c'est de s'emparer des bénéfices des intermédiaires ». Quelque séduisant que soit ce programme, il m'apparaît, je le répète, comme extrêmement dangereux. Le monopole des tabacs en France rapporte net 325 millions par an; on escompte du monopole des alcools un rendement net de 800 millions à 1 milliard. En admettant que cette espérance se réalise sans mécomptes,

c'est donc au total 1,200 millions environ, soit un tiers du budget de la République française, qui reposerait sur cette base des consommations vicieuses, base extrêmement fragile, Messieurs, car ces consommations sont réprouvées par la morale; l'État, comme gardien de la santé publique doit en poursuivre la restriction, et il ne peut point s'étonner en temps de crise, de les voir fléchir dans des proportions considérables. Je suis plus que personne, Messieurs, convaincu de la nécessité de frapper lourdement l'alcool, les consommations et dépenses vicieuses en général, mais dans un but hygiénique et moral, et non pas dans une intention de lucre; et j'estime, d'accord avec les maîtres de la science financière, qu'il faut faire une large place, dans tout système d'impôts, aux objets de consommation courante et nécessaire qui constituent aux évaluations budgétaires une assiette plus solide; il faut également se garder de dégrever à la légère, si impopulaires soient-ils, les impôts directs, dont l'expérience a maintes fois démontré la fermeté dans les périodes critiques.

Ce rendement fiscal considérable du monopole de l'alcool est du reste acquis, dans les divers types, projets ou propositions de monopole, au détriment de l'hygiène; car la théorie du monopole se borne, sur le terrain hygiénique, à poursuivre l'amélioration qualitative des alcools d'alimentation, négligeant entièrement, ou faisant passer en seconde ligne la restriction de la consommation, qui constitue cependant, comme les savants les plus autorisés ne cessent de le proclamer, la seule mesure anti-alcoolique qui s'impose. Je mets à part, Messieurs, un projet belge de M. Carton de Wiart, qui préconise un monopole à production décroissante d'année en année, avec élévation corrélatrice du prix de vente, dût l'État se trouver en déficit; je mets à part aussi le monopole suisse, qui a tenu à honneur, dans une mesure et en théorie du moins, de pour-

suivre cumulativement la réforme quantitative et qualitative et se trouve régulièrement en déficit par rapport à ses prévisions budgétaires, ce qui semble bien établir l'incompatibilité d'un fort rendement fiscal et d'une restriction effective sérieuse de la consommation. Mais l'exposé des motifs de la loi russe du 6 juin 1894 déclare formellement que le monopole institué par cette disposition législative ne tend pas à restreindre la consommation, mais uniquement à la régulariser et à l'améliorer. « La consommation dans son ensemble, y dit M. Witte, ministre des finances de l'empereur de Russie, *est appelée à augmenter avec le monopole*, parce que les eaux-de-vie livrées aujourd'hui à la consommation à un très faible degré seront remplacées par des eaux-de-vie à un degré supérieur, » vendues le même prix, sinon moins cher. Singulière façon n'est-ce pas, Messieurs, de combattre l'alcoolisme ! L'auteur d'un projet de monopolisation des alcools en France s'exprime en ces termes : « Il nous paraît impossible de diminuer la consommation de l'alcool : car les lois sont généralement impuissantes à déraciner les habitudes généralement invétérées et vraisemblablement irréductibles. D'ailleurs, nous avons besoin des ressources de l'alcool, et nous devons chercher à retirer beaucoup de l'impôt, tout en donnant satisfaction à l'hygiène. *Nous ne prétendons pas réduire la quantité consommée*, mais rendre la qualité de l'alcool telle *qu'il n'y ait presque plus de danger à la consommer*. Si nous arrivions à faire qu'il ne puisse être livré à la consommation des alcools nocifs, notre but serait atteint ; nos populations ouvrières ne s'empoisonneraient plus. » A son tour, l'auteur d'un autre projet de monopole, se s'écrier : « Le monopole de l'alcool donne une garantie absolue à la santé publique, puisqu'aucun alcool n'entrera plus dans la consommation sans avoir été, au préalable, analysé et reconnu parfaite-

ment pur. *On aura toujours le moyen de s'enivrer, mais on ne s'empoisonnera plus.* »

Tenir ce langage, Messieurs, c'est, ni plus ni moins, exciter la population à l'ivrognerie et dès lors à l'alcoolisme, qui est — les travaux des savants les plus éminents comme les docteurs Héret et Lannelongue, comme M. Duclaux, directeur de l'Institut Pasteur, en font foi — fonction non point de la qualité, mais de la quantité des liquides absorbés. Or, à cet égard, comme le dit très judicieusement M. le docteur Legrain, « le monopole ne supprime pas la soif de l'alcool, il tend au contraire à l'exagérer, et tous les pauvres alcooliques, qui ne demandent au fond qu'à justifier leurs excès, ne manqueront pas de se prévaloir de la sagesse toute paternelle de l'État pour se ruer au-devant d'un poison garanti pur » et portant l'estampille de l'État. Au surplus même, ce poison sera-t-il vraiment absorbé pur ? En Belgique où, sans qu'il soit pour cela besoin de monopole, l'alcool livré au public est aussi pur que celui de la Régie fédérale suisse, les ouvriers terrassiers ont pris l'habitude de verser dans leur eau-de-vie de l'acide sulfurique pour la rendre moins insipide. De même en Russie, pays monopolisé, nous avons vu précédemment que, d'après un article du *Gradjanine* du 1^{er}/13 septembre 1896, relaté par M. l'inspecteur de Meaux dans son Rapport précité, « il y a des paysans qui reprochent à l'eau-de-vie du monopole d'être fade et de ne pas griser assez vite. Les amateurs de sensations fortes y mêlent des feuilles de tabac et se plaisent à boire cette mixture qu'ils jugent plus épicée et plus enivrante. » Est-ce bien la peine, vraiment, pour un aussi piètre résultat, de bouleverser le régime fiscal d'une grande nation et l'organisation d'une industrie puissante ?

Conclusion.

J'en ai fini, Messieurs, avec ces quelques considérations sur le monopole de l'alcool; j'ai tenu à rester dans le domaine des généralités économiques, sans faire intervenir contre la monopolisation les difficultés contingentes, l'opposition politique que susciterait sa mise en œuvre. Ces quelques arguments me paraissent néanmoins suffisants pour justifier les conclusions suivantes auxquels j'ose espérer que vous me ferez l'honneur de vous rallier, savoir : En se cantonnant sur le terrain exclusivement fiscal, abstraction faite par conséquent de l'initiative qu'il peut prendre dans la lutte contre le cabaret et l'ivrognerie, dans la propagande morale et la cure de l'alcoolisme, le rôle de l'État doit essentiellement consister à frapper d'un impôt énorme et pour ainsi dire prohibitif les spiritueux produits par l'industrie libre, en y soumettant tous les alcools sans distinction (par suite abolition intégrale en France du privilège des bouilleurs de crû). Subsidiairement, au point de vue qualitatif, faire subir aux alcools livrés au public un contrôle hygiénique destiné à en assurer la suffisante épuration. Inutile de tenter l'aventure aléatoire du monopole !

Initiativ- und Redaktions-Ausschuss.

PROTOKOLL DER SITZUNG VOM 15. JUNI 1901,

Abends 5 Uhr.

Vorsitzender: Dr. D. GOLDSCHMIDT.

Anwesend: F. BINDER, L. DOLLINGER, J. J. WAGNER.

Entschuldigt: C. BINDER, Dr. P. BURGUBURU, J. WEIRICH.

Das ~~Protokoll der Sitzung~~ wird genehmigt, die nächste Sitzung auf den 11. Juli festgesetzt und die Tagesordnung bestimmt.

Schluss der Sitzung: 5 1/2 Uhr.

Der General-Sekretär

L. DOLLINGER.

PROTOKOLL DER SITZUNG VOM 11. JULI 1901,

Nachmittags 2 1/2 Uhr.

Vorsitzender: Dr. D. GOLDSCHMIDT.

Anwesend: Dr. H. ASCHENBRANDT, C. BINDER, BEIGER,
L. DOLLINGER, E. DIETZ, L. HÜTER, CH. OTT, C. STROHL,
A. SCHOTT, J. J. WAGNER.

Als Gast: Herr E. HAUTH aus Schlettstadt.

Entschuldigt: Dr. P. BURGUBURU, C. JEHL, F. v. OPPENAU.

TAGESORDNUNG.

- 1) *Le sulfurage*. Nouvelle méthode de soufrage de la vigne et des arbres. — Mittheilung von Herrn E. HAUTH.
- 2) *Les repas à bon marché à Strasbourg*, von Herrn L. DOLLINGER.
- 3) *Diverse Fragen*.

Zum Schluss wird als *correspondirendes Mitglied* in die Gesellschaft neu aufgenommen

Herr JOHANN PHILIPP WAGNER, Professor bei der Ackerbauschule in Ettelbrück (Grossherzogthum Luxemburg), vorgeschlagen durch die Herren J. J. WAGNER, Dr. D. Goldschmidt und L. DOLLINGER.

Schluss der Sitzung: 4 Uhr.

Der General-Sekretär

L. DOLLINGER.

Le sulfurage.

Nouvelle méthode de soufrage de la vigne et des arbres.

Par M. E. HAUTH, pharmacien à Schlestadt.

Messieurs,

Répondant à l'appel de votre Comité, je viens communiquer à votre Société, après en avoir donné connaissance déjà aux différentes sections d'arboriculture du Comice agricole de Schlestadt, un nouveau procédé de soufrage de la vigne et des arbres. Si le procédé que je vous signale, n'est pas encore parfait, j'ai le ferme espoir qu'il pourra tout au moins donner à quelques membres de votre Société l'idée d'en profiter et par ce moyen, peut-être, m'aider à le parfaire.

Le soufrage, malheureusement, est devenu dans notre pays une nécessité inéluctable et joue dans les contrées viticoles, autant que dans notre plaine de Schlestadt et de Colmar, un rôle dont dépend le bien-être général. Aussi a-t-il pris aujourd'hui des proportions telles que l'opération même n'est pas sans peser lourdement sur les frais généraux de la production du vin.

Le soufrage de la vigne n'est pas bien récent : d'après mes souvenirs personnels, il y a plus de trente ans qu'on le pratique ; on se servait au commencement de simples soufflets à pomme recourbée, — aujourd'hui on se sert d'appareils plus perfectionnés, mais qui tous sont défectueux, soit par leur construction même, soit par la manière de s'en servir, et qui sont le plus souvent insuffisants pour remédier au mal dans les circonstances diverses de son apparition. Je voudrais les indiquer seulement en passant pour faire ressortir les avantages du nouveau procédé.

Quand l'oïdium fait subitement son apparition, après avoir le plus souvent couvé inaperçu, et qu'en un ou deux jours, comme en 1899, le mal est devenu général pour des contrées étendues, il est difficile, sinon impossible d'y remédier en peu de jours avec le soufrage ordinaire, étant donné tantôt le vent et la pluie, tantôt le manque de chaleur nécessaire à la production des dégagements d'acide sulfureux, qui paraît être à lui seul le facteur efficace du soufrage. — Un inconvénient, sinon dangereux, au moins très désagréable, et que ressent toute personne qui opère avec la fleur de soufre, c'est l'ophtalmie qui résulte inévitablement d'un dépôt de soufre sur les muqueuses de l'œil. Je ne fais que toucher à la question de responsabilité qui, d'après la loi, incombe aux patrons. Je ne veux qu'effleurer d'un mot aussi la quantité *perdue* de soufre lorsque l'opération est pratiquée sur une grande échelle, pour vous exposer que le nouveau procédé a su prévenir plus ou moins, tous ces inconvénients ; comme tout progrès implique aussi une économie d'argent, je ne pourrai m'empêcher de toucher à cette question essentielle. — Ne voulant pas trop insister sur les motifs qui m'ont décidé à abandonner un système défectueux et à en chercher un autre, je ne ferai que vous indiquer les essais que j'ai faits avec certains de mes compatriotes, qui ont pu en constater les résultats. Quand en 1899 l'oïdium apparut si subitement après des journées d'orage, et que le mal ne céda aucunement au soufrage, — soit à cause du manque de soleil, soit à cause du vent persistant, — j'entrepris un vrai lavage avec une solution de sulfhydrate de potassium à 1 % (en employant un appareil Vermorel ordinaire de 20 litres), que je savais être employé avec succès contre les larves d'insectes déposées sur les pieds de vigne ; j'avais ajouté à cette solution la quantité nécessaire de savon vert. Avec ce procédé il me fut possible

d'arrêter les ravages de l'oïdium sur les raisins déjà fortement entamés, qui étaient condamnés à une dessiccation complète. Les grains peu nombreux qui étaient encore indemnes (ou à peu près) arrivèrent à un développement normal, tandis que ceux qui n'avaient pu être débarrassés de leur couche grise, se desséchèrent. Le résultat de mon expérience me permit de conclure que la solution de sulfure de potassium était efficace et que son emploi pouvait être généralisé. — Je continuai à appliquer le même procédé durant l'année 1900, seulement je remplaçai alors déjà le sulfure de potassium par son homologue, le sulfure de sodium, qui est bien moins coûteux. Je dus l'idée de cette substitution à un hasard : lorsque les grands industriels de la chimie allemande visitèrent le Hohkœnigsbourg, ils furent étonnés des ravages formidables qu'avait causés l'oïdium déjà au commencement du mois de septembre ; je leur communiquai ma manière de sulfurer. Après des informations prises sur les prix de revient, on m'assura que le *sulfure de sodium* serait, pour une manipulation faite en grand, non seulement plus efficace que le produit à base de potassium, mais qu'il serait d'un prix si infime, comparé à celui du *soufre*, qu'il deviendrait accessible à toutes les bourses. Ces bases une fois posées, je reviens au mode d'opérer et j'ajoute que, d'après des résultats obtenus dès l'année dernière à Bar-le-Duc, et d'après les essais multiples faits par des propriétaires de Schlestadt cette année même sur les arbres fruitiers, exposés au mildew, l'efficacité du remède a été largement prouvée (Voir le certificat officiel de l'ingénieur en chef du département de la Meuse, que je crois devoir vous soumettre). — Le moyen le plus simple d'opérer le soufrage (ou le sulfurage) des vignes consisterait donc à préparer une solution de sulfure de sodium à 1%, d'en asperger soigneusement, moyennant un appareil Ver-

morel, la vigne avant la floraison, de répéter la même opération *après* la floraison et aussi souvent qu'un danger paraîtrait approcher; dans ce cas on renforcerait la solution d'un $\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$ k°. La solution restant claire n'offrirait pas comme la chaux l'inconvénient de boucher l'appareil, ce qui est un point essentiel pour l'ouvrier. — Toutefois ces solutions diluées ne se conservant pas longtemps et le produit lui-même n'étant pas insensible à l'action de l'air, il vaut mieux en préparer une solution concentrée, filtrée et conservée dans des bouteilles bien bouchées. Ce qui est un avantage sur toutes les autres aspersions, c'est la complète innocuité des produits employés et de plus, les sulfures alcalins ne se perdent pas dans la terre, mais servent d'engrais. La solution de sulfure de sodium à elle seule serait déjà en état de vous donner des résultats satisfaisants; selon mes essais elle ne revient qu'à 0,50 $\mathcal{A}$ le litre (0,75 $\mathcal{A}$ la solution renforcée), quantité qui suffirait à l'arrosage de 20 ares de vignes. — Avec l'emploi de cette solution, il y a aussi réduction du prix de la main-d'œuvre; j'estime que celle-ci serait de moitié moins coûteuse que celle nécessitée par la pulvérisation de fleurs de soufre: un seul homme assisté d'un manœuvre, pouvant asperger facilement dans une journée de 12 heures au moins un hectare de vignes. Quand on a employé ces sulfures de sodium sur les vignes, ces dernières répandent une odeur sulfureuse pendant plusieurs jours, comme du reste lorsqu'on emploie le soufre, et c'est à ces émanations qu'est dû, très probablement, l'effet du remède.

La théorie de la décomposition des sulfures dit bien que l'acide sulfhydrique en est le résultat, mais il se pourrait aussi qu'exposé au soleil et à l'oxydation de l'air, ce gaz soit converti, en partie du moins, en acide sulfureux; les modifications de ce genre sont encore bien peu connues en chimie. En tous cas, l'odeur fétide du

premier moment devient en peu d'heures analogue à celle que donne le soufrage lui-même.

L'effet de ces émanations sulfureuses, comme vous le pensez bien, n'est supprimé ni par une pluie, ni par le manque de soleil, ni par le vent, comme cela a lieu pour le soufre; toutefois un soleil très ardent pourrait un peu trop hâter cet effet, et c'est pour obvier à cet inconvénient que j'ai ajouté à mes solutions un *fixant* que j'ai pris de préférence amer. Ce *fixant* même pourrait être retiré de la gentiane, de l'absinthe, comme aussi du tabac. J'ai préféré employer l'extrait aqueux provenant des plantes d'aloës, vu qu'il est plus résineux et par là plus capable de rester adhérent aux feuilles aspergées, et qu'il est reconnu comme insecticide. — Pour les aspersions faites en hiver sur les arbres contre les larves d'insectes, on ajoute impunément à la solution du krésol, ce que je ne recommanderais pas en un temps où les fruits commencent à se développer. Ce produit dont le prix de revient est de 0,90 *M* le litre, est de moitié moins cher que le lysol et possède au moins autant d'éléments antiseptiques que celui-ci. — Les résultats constatés ont été en **1899** un arrêt complet dans la marche de l'oïdium, — en **1900**, une disparition complète de ce champignon, même sur les pieds infectés l'année précédente. Mes opérations, de même que mes conclusions, ont été vérifiées sur place par le président de la section d'arboriculture de Schlestadt, qui a assisté aux opérations et qui en a consacré les résultats en séance publique, ce qui m'a valu l'honneur d'être appelé à rendre public le procédé que j'ose vous recommander et que vous voudrez bien m'aider à perfectionner. Je l'ai, entre temps, soumis à la haute autorité de M. Oberlin, président de l'Institut vinicole de Colmar, qui ne tardera pas, je pense, à faire connaître ses observations. Je tiens, en attendant, le certificat officiel de

l'ingénieur en chef du département de la Meuse à Bar-le-Duc, à la disposition des personnes qui voudront se renseigner sérieusement. J'ajoute qu'avec les changements, depuis lors introduits dans mon procédé, on ne saurait ramener à des proportions moins coûteuses le sulfurage futur de la vigne.

P. S. — Je me mets volontiers à la disposition des membres de votre Société pour leur fournir soit les ingrédients nécessaires, autant qu'ils se trouvent en magasin, soit un produit tout fini, que je tiens également prêt pour l'opération du sulfurage, à raison de 1 *ℳ* les $\frac{3}{4}$ de litre et de 1,25 *ℳ* le litre. Il suffit de mélanger un litre de ce produit avec un hectolitre d'eau pour obtenir la solution à employer pour le sulfurage.

Les repas à bon marché à Strasbourg*.

Messieurs,

Il nous a paru intéressant de faire une petite enquête sur la manière dont on a tenté de résoudre dans notre ville certains côtés de la question de l'alimentation des classes laborieuses. Nous ne prétendons pas entrer dans des considérations d'ordre général sur les rapports entre le coût de la vie et les salaires. Le but de cette notice est plutôt de mettre en lumière quels efforts ont été faits depuis longtemps et se font encore en vue de mettre à la portée des bourses modestes une nourriture saine et abondante, et quels ont été les résultats de ces tentatives. Enfin, nous avons pensé faire œuvre utile en attirant votre attention sur quelques entreprises dignes d'encouragement, et qui font de bonne besogne et peu de bruit.

Ces établissements peuvent se partager en trois types différents : le fourneau économique de la rue Sainte-Hélène, le restaurant de la Croix-Bleue et les soupes de Saint-Marc (ces dernières pour mémoire).

Nous nous sommes transporté d'abord rue Sainte-Hélène, où fonctionne le fourneau économique. Une maison d'apparence modeste, à deux étages, est la propriété de cette entreprise. Le rez-de-chaussée se compose d'une salle assez vaste s'éclairant par le haut (cour vitrée) et d'une cuisine. La salle est meublée de tables et de bancs ; les murs sont blanchis à la chaux. La salle est bien garnie ; un va-et-vient ininterrompu prouve que la maison est

* Les renseignements, chiffres, etc., qui figurent dans cet article, sont dûs à l'obligeance de MM. Th. Carl, Grünewald et Meyer, secrétaire de l'œuvre de Saint-Marc. Nous remercions ces Messieurs du concours qu'ils ont bien voulu nous prêter.

recherchée. Nous y voyons des ouvriers de toute catégorie, des maçons, des terrassiers italiens, des cochers de fiacre, par-ci par-là une jaquette râpée, dont le porteur a dû voir des temps meilleurs. M. Théodore Carl, le dévoué président de la Société, qui nous reçoit, veut bien nous donner tous les renseignements dont il dispose et qu'il a consignés dans une notice que nous reproduisons sans rien y changer.

« La Cuisine économique actuelle doit son origine à la Société des Cuisines économiques, fondée pendant le bombardement de 1870, à la date du 4 septembre.

Voici l'avis qu'elle a publié à cette date :

« Le but de cette Société est de fournir des repas à bon marché aux familles qui se trouvent éprouvées par les événements et dépourvues de provisions.

« MM. les présidents de section, à leur domicile personnel, et les commissions spéciales, installées dans les locaux des cuisines économiques, seront chargés de délivrer des cartes donnant droit à ces repas.

« Présidents de section : 1^{re} section, M. Grün, négociant, faubourg de Saverne, n° 25; 2^e M. Hubert, fabricant de registres, faubourg de Pierres; 3^e M. N. N.; 4^e M. Weisé, confiseur, rue du Dôme; 5^e M. Lambert, rue du Dôme, n° 5; 6^e M. Reeb, pharmacien, Grand'rue; 7^e M. Carré, négociant, place Gutenberg; 8^e M. Artzner, marchand de gibier, rue Finckwiller; 9^e M. J. Burger, brasseur; 10^e M. G. Burger; 11^e M. Mewes, rue des Balayeurs; 12^e M. N.

« Le dîner à midi (carte rouge) se composera : d'un plat chaud, d'une portion de pain, d'un verre de vin. Prix 25 centimes.

« Le souper à 6 heures du soir (carte bleue) se composera : d'une soupe, d'une portion de pain, d'une tasse de café noir. Prix 15 centimes.

« Des aliments pourront être emportés pour les vieillards et les personnes malades.

« Les cuisines économiques sont installées : à l'école Saint-Jean, rue Kuhn ; à la brasserie de l'Ours-Blanc, place Kléber ; à la brasserie Viennoise, rue de l'Outre ; à la salle de la Réunion-des-Arts, rue des Balayeurs ; à la salle Roth, rue du Puits, n° 1.

« Strasbourg, le 4 septembre 1870.

« Pour le Comité central : CH. LEHR. »

Et d'autres établissements s'ouvrent encore sous la direction de quelques citoyens dévoués : à l'école de la rue des Tanneurs, à la brasserie du Soleil, au Kuppelhof, à l'estaminet Piton, à l'Éléphant d'Or, au théâtre, à Sainte-Marie, à la Halle-Couverte, sous la direction de MM. Hauss, Brunschwig, Molk, Villard, Belley, Piton, Krafft, Arlen, Krempp, qui distribuent une moyenne de 8600 rations par jour.

Le restaurant populaire de la Halle-Couverte a été la plus importante de ces institutions (c'est aussi la maison-mère de notre institution). Durant le siège, il a nourri environ 2500 personnes par jour. Après la capitulation, il continuait à fonctionner aux frais de la ville, lorsque, dans le courant d'octobre, la ville prévint les administrateurs des restaurants populaires qu'elle se voyait obligée de leur supprimer ses subventions. Cette décision était prise à un moment où il fallait, plus que jamais, secourir les victimes du bombardement, puisque l'approche de l'hiver, la prolongation de la guerre et le manque de travail allaient fatalement augmenter la misère. Ces considérations déterminèrent M. Molk à solliciter de la ville l'autorisation de continuer, à ses risques et périls, sans subvention, l'œuvre commencée sous les auspices de l'administration municipale. Il demandait seulement la jouissance gratuite de la

Halle-Couverte et l'abandon des marchandises en magasin. Ces conditions furent acceptées et M. Molk garda la direction du restaurant populaire, en s'adjoignant M. Villard, négociant, qui, déjà pendant le bombardement, l'avait efficacement assisté.

(Il convient d'ajouter, que dès le 12 septembre 1870, les délégués de Zurich, Berne et Bâle avaient fait don aux cuisines économiques d'une somme de 10,000 fr.)

A partir du 31 octobre, le restaurant de la Halle s'administre donc à ses frais. On sert trois fois par jour des repas à 15 cent. sans vin et à 20 cent. avec un verre de vin. Dix-huit cents consommateurs se présentent en moyenne, chaque jour, durant tout l'hiver. La modicité des prix n'empêcha pas les administrateurs de réaliser des économies assez sérieuses pour permettre de varier les repas; ils purent donner trois à quatre fois de la viande par semaine. Leur but était de traverser l'hiver et ils pensaient qu'au printemps, grâce à la reprise du travail, la misère disparaîtrait et que leur établissement deviendrait inutile.

On était ainsi arrivé au commencement de mars, quand quelques malheureux prisonniers, après un voyage de plusieurs centaines de lieues, fait à leurs frais, arrivèrent à Strasbourg, privés de toutes ressources, ne sachant comment rentrer en France. Ils avaient compté trouver à Strasbourg une intendance française, ils ne savaient pas que la frontière était reculée. C'était le 10 mars 1871.

MM. Molk et Villard décidèrent immédiatement que le restaurant populaire de la Halle-Couverte, avec les ressources dont il disposait et avec le concours que leurs concitoyens ne manqueraient pas de leur apporter, recevrait tous les prisonniers français de passage à Strasbourg.

C'est ainsi que pendant cette période le restaurant populaire a nourri 55,200 prisonniers de passage.

(Extrait, sauf les parenthèses du *Siège de Strasbourg*, de Gustave Fischbach, Strasbourg 1897.)

Le nombre des membres adhérents était à cette époque de 239, dont, hélas! il ne reste plus aujourd'hui que trois qui sont encore membres de la Société; la cotisation annuelle de chacun était de 5 francs; cette cotisation a disparu depuis environ 18 ans, la situation financière de la Société permettant de la supprimer.

Au mois d'avril 1871, la ville ayant besoin du local des Halles-Couvertes, la Société alla s'installer rue d'Or, à l'ancien hôtel de la Pomme d'Or, où le service commença à fonctionner tel qu'il subsiste encore de nos jours et où les portions se payaient au même prix que nous demandons encore actuellement, c'est-à-dire 10 cent. la portion de soupe, 20 cent. la viande, 0,15 les légumes, 0 05 le pain et 10 cent. le verre de vin, malgré l'augmentation successive de ces denrées.

Par décret de l'empereur Guillaume, daté de Babelsberg le 8 juin 1874, la Société fut déclarée d'utilité publique et nommée personne juridique.

Le 26 octobre 1874, la Société fit l'acquisition de l'immeuble rue Sainte-Hélène, n° 11, le service y fut transféré à la fin juin 1875 et n'a pas cessé de fonctionner depuis.

Le 19 octobre 1880, à la demande des sociétaires qui résidaient à la Krutenau, il fut décidé de créer une succursale rue de Zurich, laquelle fonctionna jusqu'au 20 septembre 1898; la cause de cette suppression fut le peu d'intérêt que les habitants du quartier portèrent à cette institution, qui, depuis sa fondation jusqu'à sa suppression, a coûté à la maison-mère 16,294,96 Mk.

Les présidents successifs de la Société furent :

- M. Henry, pâtissier, de 1870 à 1876
- « Pick, ancien brasseur, de 1876 à 1883
- « Kügler, rentier 1883 3 mois
- « Boudignon, débitant de tabacs, de 1883 à 1885
- « Noiriél, libraire, de 1885 à 1893
- « Carl, rentier, depuis 1893

D'après le registre des procès-verbaux de la Société, il doit y avoir existé à Strasbourg des sociétés similaires dès le commencement du XIX^e siècle.

Voici ce que dit le procès-verbal de la séance du Comité du 12 mars 1890 :

« M. le Président présente au Comité M. Koch, ingénieur des Usines de Graffenstaden, en faisant remarquer que ce monsieur s'était offert à donner lecture au Comité d'un petit aperçu historique des cuisines économiques en Alsace, pouvant intéresser les membres de cette œuvre de bienfaisance.

« M. Koch lit quelques fragments de sa brochure, qui traite des cuisines économiques créées à Strasbourg en 1800 sous des dénominations diverses, telles que : soupes potagères, etc., etc.

Ces cuisines étaient dirigées par les sommités de la ville et ont existé sans interruption jusqu'en 1812, pour paraître et disparaître à plusieurs reprises.

« M. Koch, qui a compilé beaucoup de documents relatifs à cette œuvre, et qui a dû faire de nombreuses recherches, a réussi à se procurer des écrits authentiques fort curieux et dont les détails historiques sont des plus intéressants.

« M. Koch, en terminant, s'est offert à céder volontiers sa brochure avec tous les documents à l'appui, si quelque membre du comité voulait se résoudre à tracer l'histoire des cuisines jusqu'à nos jours. »

Malheureusement personne ne s'est offert pour faire cet historique, et par cela la Société s'est trouvée privée de documents qu'elle ne pourra plus jamais retrouver.

Le fonctionnement de la Cuisine est assuré par 1 économe, 2 cuisinières, 2 aides-cuisinières, 1 garçon et 3 filles de service; le tout est sous les ordres de la Commission administrative et pour la journée sous ceux du commissaire de service.

L'établissement est ouvert de 7 à 9 heures du matin pour le déjeuner, soupe; de 11 à 1 $\frac{1}{2}$ heures pour le diner, soupe, bœuf et légumes; de 6 à 8 heures du soir pour le souper, soupe, viande et légumes; personne n'est forcé de prendre le repas complet, chacun peut prendre à sa guise une portion soit de soupe, de viande ou de légumes.

Il est aussi débité un verre de vin (5 au litre) à raison de 0,08 pf., mais le règlement défend d'en donner plus de 2 verres au même consommateur.

Le prix des portions est fixé à 0,04 pf. pour le pain, 0,08 pf. pour la soupe, une demi-gamelle; 0,16 pf. pour la viande, environ 0,80 gr.; 0,12 pf. pour les légumes, une bonne assiette; en outre, la Société délivre des cartes d'abonnement donnant droit à 13 repas, moyennant Mk. 5,60 avec vin et Mk. 4,80 sans vin.

La moyenne de vente journalière en ce moment est de 280 portions de pain, 425 portions de soupe, 270 portions de légumes, 280 portions de viande.

Les achats se font tous en gros, de la main à la main, de sorte que la Société est libre de changer de fournisseur si ses denrées ne lui conviennent pas; il est inutile d'ajouter que la Société n'achète que des denrées de bon choix et que plus d'un fournisseur a été très étonné quand, après

avoir exprimé que sa marchandise était assez bonne pour la cuisine, il a vu rejeter ses offres.

Les conditions d'un bon fonctionnement exigent que les prix de la viande, des pommes de terre (dont il nous faut par an passé 500 sacs) et du combustible ne soient pas trop élevés; notre consommation en viande s'élève par an à kil. 20,250 bœuf, kil. 1060 mouton, kil. 431 petites saucisses, 251 douzaines de saucisses, kil. 177 tripes; il convient d'ajouter que les petites saucisses sont données en supplément le jeudi et le dimanche aux personnes qui prennent le repas complet.

Les bénéfices ne sont pas considérables, heureux encore si au bout de l'année on parvient à rejoindre les deux bouts; ainsi en 1900, malgré une recette de Mk. 50,278,92 et un revenu de Mk. 2518,85, nous n'avons pu augmenter le capital que de Mk. 542,80.

La fortune de la Société, y compris l'immeuble, le matériel, les provisions et les placements en valeurs, était, au 31 décembre 1900, de Mk. 66,600. »

Ainsi s'exprime M. Carl.

Ajoutons à cette notice de l'auteur que la Société fonctionne depuis le décret de réorganisation, du 8 juin 1874, de la façon suivante :

Le nombre des membres de la Société est illimité.

À la tête de la Société se trouve un comité de 18 membres, nommé annuellement en assemblée générale par tous les membres présents.

Le comité nomme à son tour un bureau composé d'un président, d'un vice-président, d'un directeur, d'un secrétaire et d'un trésorier.

Le comité gère les biens de la Société, dirige la maison et engage le personnel. Ce personnel est rétribué.

Le bureau se charge des achats de comestibles et traite les affaires courantes.

Le président est le représentant attitré de la Société et préside les séances de comité et les assemblées générales.

Le directeur est chargé de la surveillance de la cuisine.

Les membres de la Société s'engagent à faire à tour de rôle acte de présence au restaurant pendant l'heure des repas, pour veiller au fonctionnement. (La cotisation annuelle de cinq francs a été supprimée depuis longtemps.)

A la date du 8 juin 1874, l'avoir de la Société se montait à 22,000 fr. Ce capital a augmenté depuis et se monte aujourd'hui à environ 66,000 Mk.

Ajoutons à cet aperçu un extrait du rapport officiel de fin d'année sur les opérations de la Société pendant l'exercice 1900 :

« Il a été vendu, dans le courant de l'année 1900, 95,695 portions de pain à 4 pf.; 162,526 portions de soupe à 8 pf.; 105,407 portions de légume à 12 pf.; 105,870 portions de viande à 16 pf.; 33,138 verres de vin à 8 pf. Le total des portions a été de 502,636, soit 94,194 de moins qu'en 1899. La moyenne des portions vendues par jour a été de 1377 contre 1635 en 1899. Outre les cartes d'alimentation distribuées par les sociétaires, la clientèle de la Cuisine économique, c'est-à-dire la classe ouvrière qui forme la majeure partie des consommateurs, a encore bénéficié de Mk. 1976,05, montant des revenus de la Société. »

Le comité rappelle aux personnes charitables qui veulent faire des dons en nature aux indigents qu'elles trouveront au guichet des cuisines, rue Sainte-Hélène, 11, des bons de soupe, légumes et viande, aux prix indiqués ci-dessus; ces bons donnent le droit de consommer sur place ou d'emporter à domicile.

La cuisine est ouverte de 7 à 9 heures du matin pour le déjeuner, de 11 à 2 heures pour le dîner, de 6 à

8 heures pour le souper. La commission administrative est composée de MM. Th. Carl, rentier, président; Bastian, directeur de la boulangerie de Saint-Marc, vice-président; Kroffig, serrurier, directeur; A. Mülberger, rentier, trésorier; A. Beck, couvreur, secrétaire. »

Il est à propos de rappeler ici que la brochure de M. Koch, à laquelle M. Carl fait allusion, est un extrait de l'histoire de votre Société, que notre feu collègue publia dans les fascicules de janvier 1890 et 1893, et qui est le fruit d'un patient travail de recherches. Nous y lisons que pendant l'hiver 1800-1801, en raison de la misère qui régnait dans le pays par suite des guerres sans fin et de la mauvaise récolte de l'année, il se fonda à Strasbourg un restaurant populaire à bon marché où les nécessiteux trouvaient des repas substantiels pour quelques sous. Ce restaurant, qui fonctionna sous le nom de *soupes économiques potagères*, était dû à l'initiative de la *Société d'agriculture et d'économie intérieure du Bas-Rhin*, l'ancêtre de votre Société actuelle. S'inspirant des principes établis par le philanthrope anglais Rumfort, qui avait fondé en Angleterre les premiers établissements de ce genre, la Société put créer les *soupes économiques potagères* à Strasbourg, grâce à des dons particuliers en argent et en nature. Ce restaurant fonctionna jusqu'en 1812 pour le plus grand bien des classes indigentes, et il fournit pendant cette période 313,958 rations.

Le sobriquet de *Fines herbes* par lequel on désigne familièrement votre Société, est un souvenir de cette bien-faisante création

Si nous envisageons maintenant le caractère de la Société, nous nous apercevons qu'il est essentiellement *philanthropique*.

Il s'est fondé ailleurs des soupes économiques dans un but commercial qui ont eu des fortunes diverses. Quelques-

uns de ces établissements ont réussi à joindre les deux bouts, mais nous doutons que leurs tenanciers se soient enrichis; d'autres ont dû liquider avec perté. Ici, par contre, le capital a passé en 26 ans de 22,000 fr. à 66,000 Mk. L'excédent des recettes annuelles pouvant se monter à un chiffre rond de 500 Mk., la progression de l'avoir de la Société ne s'explique que par les dons en argent qui sont venus le grossir. Les intérêts du capital joints au produit de l'exploitation permettent, à l'heure actuelle de boucler le budget avec un excédent de recettes qui assure l'avenir de la Société, mais qui ne constitue pas un bénéfice, puisque le capital n'a pas besoin d'être rémunéré. En outre, l'administration est entièrement gratuite, — le personnel du restaurant excepté, — et fonctionne d'autant mieux que les personnes qui veulent bien donner leur temps et leurs soins à cette œuvre sont animées de l'esprit de charité le plus pur.

La Société se trouve donc dans une situation spéciale et privilégiée.

Passons maintenant au restaurant ouvert par la « Croix-Bleue ».

Les tendances de la « Croix-Bleue » sont trop connues pour qu'il soit besoin de les exposer.

Les origines de la « Croix-Bleue » sont religieuses.

Un pasteur genevois, M. L. L. Rochat, fonda la première société de ce nom dans sa ville natale, afin d'organiser une campagne active contre le fléau de l'alcoolisme dans la classe ouvrière. Les sociétés se multiplièrent depuis lors en Europe d'une façon rapide et continue. En 1898 on en comptait 555, comprenant environ 23,000 membres et adhérents. On sait que ces sociétés tentent d'agir par l'exhortation et l'exemple, en faisant appel au sentiment religieux et en mettant en lumière les dangers matériel, moral et social auxquels s'exposent les personnes adonnées

à l'alcoolisme. La « Croix-Bleue » de Strasbourg a été fondée au mois d'octobre 1895 sous les auspices de la Société évangélique. Les promoteurs du mouvement ne se contentent pas de prêcher en parole : ils donnent l'exemple, afin de prouver qu'on peut sans inconvénient s'abstenir totalement de boissons fermentées, et tous leurs adeptes s'engagent par écrit à en faire autant pour une durée plus ou moins longue.

Comme corollaire indispensable à cette propagande, il convient de créer des établissements où le public peut consommer des boissons non fermentées, thé, café, chocolat, bouillons, limonade, etc. C'est ce qui a été fait.

Le premier café de ce genre fut fondé en 1899 dans un local place d'Austerlitz, le deuxième en 1900, rue des Fribourgeois, et malgré la modicité des prix, ces deux établissements eurent pour leur premier exercice 1200 et 800 Mk. d'excédent.

Enfin, au mois de novembre 1900, s'ouvrit rue Kuhn le premier restaurant dit de tempérance, qui vend des repas complets. C'est ce dernier établissement qui nous intéresse spécialement.

Pour permettre à l'ouvrier qui se rend à son travail de faire un déjeuner substantiel, ce restaurant ouvre ses portes à 5 ¹/₂ heures du matin en été, et à 6 heures en hiver, et ferme à 9 heures du soir.

On y vend, le matin, de la soupe, du bouillon et du café au lait à 10 pf., du chocolat à 16 pf. la portion. Le chocolat surtout a, paraît-il, beaucoup de succès.

A midi, un dîner composé de soupe, viande et légumes et d'un dessert coûte 60 pf. Comme boisson, de l'eau ou du lait. Ce dernier se paye à part.

Le soir, un souper comprenant des œufs, un plat de viande garni de légume avec salade coûte de 40 à 45 pf.

Jusqu'à présent ce restaurant a eu le plus grand succès

et ses affaires marchent bien, à tel point que le local devient trop étroit. Le résultat financier ne peut être établi encore, mais tout fait prévoir qu'il sera satisfaisant. L'œuvre a été entreprise avec un capital minime (1500 Mk. provenant de dons) et elle s'alimente par les cotisations des membres de la Société et les dons volontaires. Une commission formée de personnes dévouées et charitables est chargée de l'organisation et de la gestion de ces établissements, sous le patronage moral de la Société évangélique. Enfin, il va sans dire que toutes ces fonctions sont gratuites, — celles du personnel de service exceptées.

Les prix perçus pour les repas servis dans ce restaurant sont plus élevés que ceux du fourneau économique. Tandis que trois repas pris à ce dernier reviennent à environ 70 pf. par jour, ils coûtent au restaurant de la « Croix-Bleue » environ 1 Mk. C'est donc déjà une « élite » qui fréquente l'établissement de la rue Kuhn, et au point de vue de la propagande anti-alcoolique cette cherté relative peut avoir ses inconvénients. Mais ces inconvénients peuvent paraître minimes quand on réfléchit que d'abord les plus ivrognes ne sont pas toujours les plus pauvres, que la privation totale de boissons alcooliques exige une alimentation plus abondante, partant plus coûteuse, et qu'enfin les restaurants de tempérance sont très recherchés par des femmes seules, ouvrières, employées, etc., qui font volontiers un petit sacrifice pour être sûres de trouver un public plus choisi. Du jour où la « Croix-Bleue » se verra à la tête d'un pécule respectable, — et nous le lui souhaitons, — rien ne l'empêchera de baisser ses prix si elle le juge utile, et d'étendre ses opérations à des couches de population moins fortunées.

Nous avons gardé pour la fin, et nous citons plutôt pour mémoire les distributions gratuites de soupe, de Saint-Marc, qui ne rentrent pas précisément dans le cadre de cette

étude. On sait que le Bureau de bienfaisance distribue gratuitement pendant l'hiver une portion de soupe à chaque indigent reconnu et marqué sur les listes officielles du Bureau. Cette distribution a été inaugurée en 1891 et fonctionne régulièrement, depuis lors, de décembre à mars, quelquefois plus longtemps. On avait commencé par donner des soupes à tout venant : cette libéralité a été supprimée depuis 1898 à la suite d'abus.

Pendant l'hiver 1900-1901, le Bureau de bienfaisance a distribué 47,920 portions dans l'établissement même; 54,646 portions ont été cherchées et mangées à domicile, ce qui donne un total de 102,566 portions. Ces 102,566 portions sont revenues à m. 5275,05, frais du personnel compris, ce qui met la portion de soupe à environ 0,05 Mk. Ce prix est sensiblement moindre que celui payé au fourneau économique, car il n'entre pas de viande dans la composition des soupes de Saint-Marc. A cette soupe s'ajoute un morceau de pain.

Le champ d'action de cette distribution de soupes est pour ainsi dire illimité : le Bureau de bienfaisance dispose de revenus considérables, et il puise dans son fonds selon les besoins du moment. L'entretien des indigents peut donc être considéré comme assuré à Strasbourg.

L'examen du fonctionnement et des résultats obtenus par ces diverses sociétés nous suggère les réflexions suivantes :

Le problème de l'alimentation de l'ouvrier célibataire, à Strasbourg, peut être considéré comme pratiquement résolu : cependant la question se complique singulièrement dès qu'il s'agit de procurer à l'ouvrier marié et père de famille les mêmes avantages. Ce dernier ne saurait devenir le client du fourneau économique, ni du restaurant de la « Croix-Bleue » à moins de renoncer à la vie d'intérieur, et

l'abandon du foyer pour le restaurant serait une chose déplorable. Le problème de la table de l'ouvrier qui veut manger chez lui une cuisine bien faite et faite à domicile reste donc entier; cette question pourrait faire l'objet d'une discussion ou d'un échange de vues dans une de nos prochaines séances.

L. DOLLINGER.

Initiativ- und Redaktions-Ausschuss.

PROTOKOLL DER SITZUNG VOM 26. SEPTEMBER 1901,

Abends 5 Uhr.

Vorsitzender: Herr J. J. WAGNER.

Anwesend: C. BINDER, F. BINDER, L. DOLLINGER,
CH. OTT.

Entschuldigt: Dr. D. GOLDSCHMIDT.

Das Protokoll der Juli-Sitzung wird genehmigt, das Datum und die Tagesordnung der nächsten Sitzung werden bestimmt.

Schluss der Sitzung: 5 1/2 Uhr.

Der General-Sekretär

L. DOLLINGER.

PROTOKOLL DER SITZUNG VOM 11. OKTOBER 1901,

Nachmittags 2 1/2 Uhr.

Vorsitzender: Dr. D. GOLDSCHMIDT.

Anwesend: J. BEIGER, F. BINDER, L. DOLLINGER,
M. GRUNÉLIUS, L. HÜTER, C. JEHL, Dr. AD. KOPP,
A. LAUGEL, CH. MÜLLER, CH. OTT, CH. RIEHL, E. REEB,
J. J. WAGNER, J. WEIRICH.

Entschuldigt: C. BINDER.

Inhalt der Correspondenz:

1. *Brief* von Prof. WAGNER-Ettelbrück, der sich für seine Ernennung zum *correspond. Mitglied* bedankt.

2. *Étude sur le droit de suite en matière de privilèges mobiliers*, par FÉLIX MOISSENET, docteur en droit, avocat à la Cour d'appel de Dijon. Ouvrage récompensé de la médaille de la Société des Amis de l'Université de Bourgogne, comme la meilleure des thèses présentées dans le courant de l'année à la Faculté de droit de Dijon. — Gabe des Verfassers.

3. *Vortrag über Maul- und Klauenseuche*, gehalten im Landwirtschaftlichen Kreisverein zu St. Pilt von EUSEB SCHILD, Kreisthierarzt in Rappoltsweiler. — Gabe des Verfassers.

4. Eine Anzahl Brochüren an die Bibliothek der Gesellschaft eingesandt, als da sind: *Déversement ancien des eaux des Vosges occidentales dans la vallée*

de la Meuse, par VICTOR RAULIN; *Compte rendu des séances du Congrès international du repos du dimanche; Banque coopérative des associations ouvrières de production de France; Les associations de production*, comptes rendus du Congrès national et international; *Le crédit rural et le crédit urbain en France, en Allemagne, en Hongrie, en Irlande, en Danemark, en Russie, etc.; VII^e Congrès international contre l'abus des boissons alcooliques. Session de Paris 1899*, u. dgl. m. — Gabe von Herrn LOUIS HATT-BOYÉ in Paris.

5. *Une journée mémorable*. Relation du festival célébré en l'honneur de M. CHARLES BALTET, horticulteur à Troyes, à l'occasion de la remise des insignes d'officier de la Légion d'honneur. — Eingesandt von Herrn BALTET.

6. *Académie du Var*. Livre d'or du centenaire 1800-1900. Eingesandt durch genannten Verein.

TAGESORDNUNG.

1. Allocution du président.
2. Le projet de tarif douanier, von J. J. WAGNER.
3. Compte rendu de la visite de la Société à l'Institut Oberlin à Colmar, le 8 septembre 1901. — Referat von Herrn A. LAUGEL.

Im Anschluss an seine Mittheilung, schlägt Herr J. J. Wagner die Ernennung einer Commission vor, welche der Frage der neuen Zolltarife näher treten solle. — Dem Ausschuss überwiesen.

Schluss der Sitzung: 4 $\frac{1}{2}$ Uhr.

Der General-Sekretär
L. DOLLINGER.

Allocution du Président.

Messieurs,

J'ai le regret de vous annoncer la mort de deux de nos membres correspondants, MM. Bresch et Pierron.

Le pasteur Bresch vous a fourni, en 1894, un intéressant travail sur la durée moyenne de la vie humaine, dans la paroisse de Mühlbach (vallée de Munster).

Vous avez sans doute encore présente à la mémoire la savante conférence sur les moteurs électriques que vous a faite, en 1893, M. Pierron, ingénieur à Mulhouse. Notre jeune et regretté collègue est mort victime du devoir professionnel, alors que le plus brillant avenir lui était assuré.

Nous adressons aux deux familles en deuil l'expression de notre vive sympathie.

Le projet de tarif douanier.

Communication de M. J. J. WAGNER.

Messieurs,

En faisant porter à l'ordre du jour la question du projet de tarif douanier (section agriculture, horticulture et sylviculture), je n'avais pas l'intention de provoquer au sein de la Société une discussion approfondie de tous les points si multiples de cet important sujet; le temps dont nous disposons ne suffirait pas pour faire une étude aussi difficile que délicate. En effet, à côté de l'intérêt du producteur, il y a celui des nombreux consommateurs; et, en essayant de protéger le premier, il ne faudrait pas s'exposer à léser l'autre.

Mon intention était seulement de vous mettre au courant des résolutions qui ont été prises par un certain nombre de corporations, depuis que le projet officiel a été distribué aux membres du Conseil fédéral. J'ai eu occasion de prendre part aux délibérations du Conseil d'agriculture de l'Empire d'Allemagne qui ont eu lieu à Berlin les 16 et 17 août dernier, ainsi qu'à celles qui ont eu lieu à Strasbourg le 20 septembre dernier de la part du Conseil d'agriculture d'Alsace-Lorraine; et je pensais que la Société ne recevrait pas sans intérêt quelques communications sur l'impression que j'ai emportée de ces réunions et sur quelques résolutions importantes qui ont été prises. J'ajouterai, toutefois, que si la Société, qui à mon avis ne peut pas se désintéresser d'une question dont l'importance économique est capitale, voulait se livrer à une étude plus approfondie, il faudrait évidemment charger une commission d'un travail préparatoire.

Pour aujourd'hui je me bornerai à trois questions principales : 1^o La question des entrepôts en transit (*gemischte Transitlager*) ; 2^o les droits d'entrée sur les céréales ; 3^o la protection à accorder aux produits de l'horticulture.

Cette communication faite, je prierai M. le Président de demander à l'assemblée, si elle veut se livrer à une étude plus approfondie du projet douanier et, dans le cas de l'affirmative, de procéder à la nomination d'une commission spéciale.

Entrepôts en transit. Tels qu'ils fonctionnent aujourd'hui, ces entrepôts sont destinés à recevoir en admission temporaire des blés et quelques graines de légumineuses étrangers, avec faculté de ne payer les droits d'entrée, exempts de tout intérêt, qu'au moment où la marchandise serait livrée au commerce. Dans le projet officiel l'existence des entrepôts est maintenue, mais elle est subordonnée à la déclaration d'une nécessité urgente (*dringendes Bedürfniss*), et la suspension du paiement des droits d'entrée n'est accordée qu'à charge du paiement d'un intérêt de 4 %. Le Conseil d'agriculture de l'Empire d'Allemagne demande catégoriquement la suppression des entrepôts dans lesquels il voit un encouragement à la spéculation. Notre Conseil d'agriculture d'Alsace-Lorraine s'est associé à cette résolution.

La seconde question, celle qui a trait à l'élévation des droits d'entrée sur les céréales, froment, seigle, orge et avoine a provoqué dans tout l'Empire d'Allemagne de nombreuses discussions des plus contradictoires : les uns y voient la condition *sine qua non*, l'unique moyen de sauver d'une ruine inévitable l'agriculture qui depuis de longues années traverse une crise sérieuse ; les autres protestent au nom des consommateurs qui y trouvent un renchérissement d'une denrée de première nécessité. Les producteurs fondent leurs revendications sur les considérations suivantes : La culture des céréales n'est possible qu'à la condition que le

prix de revient ou le prix de production reste quelque peu inférieur au prix de vente. Or, cette condition ne peut être obtenue que par l'institution de droits d'entrée qui élèvent le prix des céréales étrangères à un taux légèrement supérieur au prix de revient. D'après le calcul fait par les grands propriétaires de l'Allemagne, le droit d'entrée devrait être porté à M. 7,50 au maximum et à 6 M. au minimum. La discussion au sein du Conseil d'agriculture allemand, assisté des délégués de la plupart des grandes corporations agricoles de tout l'Empire, discussion qui n'a pas duré moins de quatre heures, a porté sur les quatre céréales ci-dessus nommées. Plusieurs membres estimaient qu'un droit moins élevé devrait être stipulé pour le seigle, l'orge et l'avoine; d'autres demandaient qu'on devrait faire une distinction entre l'orge de brasserie et l'orge destinée à être consommée par le bétail.

Toutes ces propositions ont été finalement écartées et on s'est arrêté à demander un droit uniforme pour les quatre variétés de céréales, à savoir: M. 7,50 par 100 kgr. au maximum et M. 6 au minimum.

Le Conseil d'agriculture du Reichsland s'associe aux revendications du Conseil de Berlin pour le froment et le seigle, mais se contente d'un droit de 5 M. pour l'orge et pour l'avoine.

A la discussion des droits d'entrée sur les céréales a été joint un vœu tendant à ce que pour tous les droits sur les produits agricoles, horticoles et sylvicoles on adopte le système du double tarif, c'est-à-dire qu'on fixe un tarif maximum et un autre qu'on ne peut pas abaisser par voie administrative. C'est le système qui, depuis un certain nombre d'années, fonctionne en France. On s'est arrêté à la résolution suivante: 1° Les tarifs demandés doivent être considérés comme *tarifs maxima*; 2° les tarifs minima ne peuvent pas être abaissés au-dessous de 80% des tarifs maxima.

Notre Conseil s'est associé à ce vœux.

Enfin, la dernière question que je vous demande, Messieurs, la permission de traiter est celle qui est relative aux produits de l'horticulture. Le représentant d'un grand nombre de sociétés d'horticulture allemandes a exposé que les produits horticoles avaient besoin d'être protégés comme les produits agricoles. Après une assez longue discussion, le Conseil d'agriculture allemand a émis l'avis que l'horticulture devait être considérée comme une branche importante de l'agriculture, et qu'en conséquence, ses produits devaient également jouir d'une protection raisonnable.

Partant de ce principe, on a tarifé séance tenante un assez grand nombre de produits des cultures maraîchères, arboricoles et autres.

Le Conseil d'agriculture d'Alsace-Lorraine ne s'est pas associé à cette résolution.

Je crois, Messieurs, devoir me borner à cet exposé et reprendre la question que j'ai formulée au commencement : c'est-à-dire la Société veut-elle s'occuper sérieusement de la question du projet de tarif douanier et, dans le cas de l'affirmative, veut-elle confier le travail préparatoire à une commission spéciale qu'on pourrait nommer séance tenante, toutefois avec faculté de cooptation ?

Dans la discussion que soulève cette question et à laquelle prennent part MM. Laugel, Grunélius, Reeb, Dr Kopp, Beiger, le Dr Goldschmidt et le soussigné, on fait ressortir que notre Société ne s'occupe pas seulement d'intérêts agricoles, mais étend son activité dans le domaine de l'industrie et des sciences appliquées et que par conséquent, restant fidèle à son programme, elle devait se borner à étudier la question à un point de vue élevé, ne pas fixer de chiffres, mais se contenter de poser quelques principes généraux. Une résolution est votée dans ce sens et sur la proposition de M. le Président la nomination de la commission est confiée aux soins du comité.

Compte rendu de la visite de la Société à l'Institut Oberlin de Colmar.

Messieurs,

En organisant ses excursions annuelles notre Société poursuit un double but : elle veut, à la fois, distraire et instruire. On peut donc, très légitimement, lui appliquer les vers du poète latin décernant le pompon à qui sait joindre l'utile à l'agréable. *Omne tulit punctum qui miscuit utile dulci.*

Cette année-ci, pour rester fidèle aux antiques traditions, le bureau de la Société nous a conviés à visiter l'Institut viticole Oberlin à Colmar, voilà pour l'utile ; et comme il n'y a pas de visite à un Institut viticole sans dégustation de vin et que toute dégustation bien entendue justifie un banquet, notre excursion s'est terminée par un joyeux repas, voilà pour l'agréable.

Notre honorable Président a bien voulu me charger de vous rendre compte de cette excursion scientifico-gastro-nomique, et je me suis acquitté avec joie de cette tâche, qui m'a donné l'occasion de me souvenir d'une agréable journée. Au demeurant, je prie Dieu qu'il donne à mes collègues, en m'écoutant ou en me lisant, le même plaisir que j'ai éprouvé moi-même en écrivant.

Il est inutile, je pense, de remonter au déluge et il suffira de dire que le samedi 21 septembre, à midi, nous nous trouvions, en nombre respectable, à la gare de Colmar, où nous fûmes reçus par M. Oberlin, par M. le secrétaire général Burger, par M. Charles Kœnig. Un train spécial, mis gracieusement à notre disposition par la Com-

pagnie des tramways, nous fit atteindre rapidement le but de notre excursion.

M. Burger, au nom de la ville de Colmar, nous souhaite la bienvenue et donna lecture d'une lettre dans laquelle M. Abt, adjoint au maire, s'excusait de ne pouvoir nous faire, lui-même, les honneurs du domaine municipal ; puis la visite commença, visite longue et minutieuse pendant laquelle M. Oberlin, avec une remarquable obligeance, se plut à répondre à toutes nos questions et à nous donner toutes les explications désirables. M. Oberlin est un puits de science ; les phénomènes les plus compliqués de l'œnologie n'ont pas de mystère pour lui, et son affabilité, la bonhomie de ses démonstrations sont aussi grandes que son savoir.

Je ne pourrai malheureusement donner qu'une idée très imparfaite des résultats atteints par M. Oberlin, car pour se rendre compte du talent et de l'énergie dépensés par lui pendant de longues années il faut aller sur place et admirer l'œuvre dans toute sa splendeur, alors qu'un joyeux soleil illumine les interminables allées et fait resplendir les grappes savoureuses. Par une description froide et forcément écourtée je ne pourrai que rappeler les grands traits de l'entreprise et j'estimerai que mon but sera atteint quand j'aurai communiqué à tous ceux de nos collègues qui ne connaissent pas encore cet établissement, le désir de le visiter.

L'Institut Oberlin a, pour but comme on le sait, d'étudier tout ce qui concerne la culture de notre vigne alsacienne. Ce programme est vaste, rien qu'en l'abordant on fait preuve d'une extraordinaire vaillance ! Et quel ne sera pas le mérite de celui qui aura su le remplir tout entier ?

Le plan général est le suivant :

1^o Établir une classification raisonnée de toutes les variétés de raisins ;

2° Étudier celles de ces variétés qui pourraient être utilement implantées en Alsace ;

3° Comparer les différents systèmes de culture qui peuvent être employés dans le pays ;

4° Créer des variétés avantageuses ;

5° S'occuper de la résistance aux maladies parasitaires.

Je me propose d'examiner rapidement comment M. Oberlin a atteint le but multiple qu'il se proposait.

La nécessité d'une classification raisonnée s'imposait par ce fait que la même variété possédait souvent trois ou quatre noms différents dans les différentes contrées où elle était cultivée ; ou qu'un même nom s'adressait à des variétés différentes, de sorte que les viticulteurs ne parvenaient que difficilement à s'entendre quand ils voulaient désigner une espèce. M. Oberlin a entrepris une classification reposant sur deux signes extérieurs bien apparents : la forme des grains du raisin et le degré de glabreté de la feuille, et nous avons d'abord trois grandes classes comprenant :

La 1^{re} classe les variétés à grains longs ;

La 2^e classe les variétés à grains demi-longs ;

La 3^e classe les variétés à grains ronds.

Dans chacune de ces classes s'introduisent des divisions basées sur l'observation de la feuille, et nous avons les feuilles velues, les feuilles duvetées et les feuilles glabres.

L'Institut a réuni de cette façon, convenablement classée, étiquetée et numérotée, une collection de 378 espèces différentes qui comprennent aussi bien les cépages cultivés en Orient et en Extrême-Orient que nos vieux cépages indigènes. Nous avons vu, dans cette remarquable collection, des raisins chinois aux grains invraisemblablement colorés et qu'on dirait faits plutôt pour orner les chapeaux des élégantes que pour fournir un liquide généreux, des raisins d'Asie dont les grappes mesuraient jusqu'à soixante centimètres de longueur, et à côté de ces exotiques nous con-

templions avec satisfaction la bonne mine saine mais modeste de nos Pinots et de nos Gentils, nous réjouissant du bon sens de nos ancêtres qui avaient su choisir, avec tant de discernement, ce qui nous convenait le mieux et qui ne s'étaient pas laissé aveugler par le toc et la fausse gloire. Parmi toutes ces espèces, une seule paraît être, d'après M. Oberlin, plus spécialement alsacienne ; cette espèce est rouge, et on l'a affublée, je ne sais pourquoi, du nom peu alsacien de Saint-Laurent. Le Saint-Laurent est un excellent cépage qui donne un très bon vin, mais qui n'a qu'un défaut, c'est d'être extrêmement difficile à reproduire par bouture ; il a été découvert par l'ampélographe Bronner aux environs de Mulhouse, où il était connu sous le nom de *d'r Schwartz* ; il occupe le n° 112 du catalogue Oberlin et fait partie de la classe des grains demi-longs à feuilles duvetées.

Mais il ne s'agit pas seulement de classer, il s'agit encore de savoir ce que valent les variétés et comment il convient de les cultiver ; c'est là l'objet d'autres recherches faites avec grand soin par M. Oberlin. Dans des parcelles spéciales et classées d'après leur qualité relative sont cultivées les espèces rouges et blanches qui présentent des avantages pour notre production alsacienne. Ces espèces mises ainsi à l'essai comportent 48 variétés blanches et 18 variétés rouges, et chacune de ces variétés compte 27 pieds. Chaque année on pèse les récoltes, on prend le degré glycométrique des moûts, on déguste les produits et, au bout d'un certain nombre d'années, on peut fixer, avec certitude, la valeur pratique que possède la variété étudiée. Il faut ajouter, toutefois, que ces observations ne sont pas absolument probantes ; elles ne valent que pour les vignes placées dans les mêmes conditions que celles de l'Institut de la route de Winzenheim, et l'on ne saurait tirer, des résultats obtenus à ce point de vue par M. Oberlin, des

conclusions tout à fait générales. Une chose reste, toutefois, acquise, c'est que des espèces auxquelles nous donnons aujourd'hui une sorte de préférence pourraient être heureusement remplacées par d'autres et l'on ne saurait trop recommander à nos viticulteurs de s'adresser à M. Oberlin ou à son aimable premier lieutenant, M. Kuhlmann, quand ils voudront replanter leurs vignobles. Ces messieurs leur donneront, j'en suis sûr, avec une grande obligeance, tous les renseignements désirables sur les cépages qui conviendront à la nature du sol, à l'exposition et à l'altitude ; et l'Institut fournit avec plaisir, moyennant une faible rétribution, les crossettes qui seront demandées, en donnant toute garantie sur la réalité des espèces.

Les méthodes de culture font aussi l'objet d'études spéciales qui comprennent deux ordres d'idées différents, soit que l'on considère la conduite et la taille de la vigne, soit que l'on considère les façons à donner au sol.

Pour ne pas fatiguer votre attention, Messieurs, et pour ne pas entrer dans des détails trop techniques qui, tout intéressants qu'ils soient, ne peuvent cependant être exposés ici, de chic, je dirai simplement que M. Oberlin s'est attaché à étudier trois méthodes de taille, selon que l'on adopte le système des ployons ou des cercles, ou le système des cordons, qu'il fait disposer les ceps avec 1, 2 ou 3 sarments principaux (Schenkel) et enfin qu'il traite le sol avec différents engrais et par des piochages et binages plus ou moins répétés.

Les résultats de toutes ces manières de faire sont aussi consignés, avec soin, chaque année ; les expériences, toutefois, sont encore de date trop récente pour pouvoir permettre de tirer des déductions générales ; mais M. Oberlin ne manquera pas de nous donner, dans un avenir prochain, ses conclusions, dont le sens pratique n'échappera à personne. M. Oberlin a pu cependant constater une chose

qui est assez curieuse, que je vais vous exposer en vous demandant la permission d'étendre à un autre ordre d'idées les faits signalés par lui. M. Oberlin constate que le degré glycométrique varie dans le même cépage avec la quantité de vin produite. Ainsi prenez deux pieds de Pinot noir, par exemple, l'un de ces pieds produisant trois kilogrammes de raisins, l'autre en produisant dix; le moût provenant du pied à trois kilogrammes sera plus sucré que celui provenant du pied à dix.

En comparaison avec ce fait si intéressant je me hasarderai d'en citer un autre tiré non plus du règne végétal mais du règne animal: soit le lait de deux vaches de même race et nourries de même; l'un des animaux est à son maximum de rendement laitier, par exemple 18 litres par jour, l'autre à son minimum avec trois litres, je suppose. Le lait de la vache à fort rendement contiendra moins de crème que le lait de la vache à rendement faible; de même que le moût provenant du pied de vigne de dix kilogrammes contiendra moins de sucre que celui provenant du pied de trois kilogrammes.

Il semblerait donc, d'après cela, qu'un individu donné d'une espèce animale ou végétale ne peut produire qu'une quantité limitée de matière grasse, ou de sucre, et que la seule chose qui soit sujette à variation c'est la quantité de liquide qui sert de véhicule au sucre ou à la matière grasse. On pourrait conclure que l'alcool produit par le cep de vigne et le beurre produit par une vache sont une sorte de quantité constante ne dépendant que des conditions physiologiques ou climatériques qui président à leur formation. Peut-être même pourrait-on aller plus loin encore et soutenir que toutes les variétés végétales et animales, soumises à des conditions identiques, élaborent les mêmes quantités de matière sucrée ou de matière grasse et qu'il n'y a de différence entre elles que par la manière dont

elles emploient les matières élaborées ; les jersyaises, qui donnent beaucoup de crème restent excessivement maigres, les Simmenthal, au contraire, qui donnent un lait relativement pauvre, sont plus faciles à engraisser ; cela prouve que la partie de matière grasse que la vache de Jersey incorpore dans son lait est assimilée par la vache de Simmenthal et incorporée dans sa viande. Qui sait si le sucre que le Pinot prodigue si libéralement à son moût n'est pas utilisé sous une autre forme par le moins bon Gamay et qu'il ne provoque pas, dans ce dernier, une plus forte formation ligneuse, puisque le sucre n'est, en somme, que du bois soluble et qu'il constitue le moyen dont la nature se sert pour convertir en bois l'acide carbonique de l'air.

Mais revenons à l'Institut.

Il nous reste à voir comment M. Oberlin s'est acquitté du reste de la tâche qu'il s'était imposée, à savoir de l'obtention de variétés avantageuses et de la lutte contre les maladies parasitaires de la vigne.

Ici, Messieurs, j'arrive à la partie la plus intéressante de l'œuvre de M. Oberlin, je veux parler de ses hybridations. Par un système de croisements judicieux, M. Oberlin s'est efforcé d'atteindre deux résultats différents :

- 1° L'amélioration de nos anciens cépages ;
- 2° La création de variétés résistant au phylloxera et aux maladies cryptogamiques.

Vous savez tous, Messieurs, ce que c'est que l'hybridation et je ne vous apprendrai probablement rien en vous disant qu'elle a pour but d'obtenir de nouvelles espèces en opérant des croisements appropriés. Entre les espèces végétales les croisements se font par la fécondation artificielle des fleurs. En prenant le pollen d'une fleur donnée et en le transportant artificiellement sur le pistil d'une autre fleur dont on a au préalable enlevé toutes les étamines afin qu'il ne puisse pas se produire d'auto-fécon-

dation, on fait une hybridation. Il va sans dire que c'est là une opération très délicate, surtout quand il s'agit des fleurs de la vigne qui n'ont que deux ou trois millimètres de diamètre. Cette fécondation artificielle donne un grain de raisin dont on sème les pepins, et ce n'est qu'après avoir examiné les fruits produits par le plant issu de ces pepins que l'on peut se prononcer sur la valeur pratique de l'hybride obtenu. On peut, sans peine, se représenter l'ordre, la méthode et le jugement qui sont nécessaires pour mener à bonne fin des opérations aussi délicates.

M. Oberlin n'a pas hésité à entrer dans la voie de la fécondation artificielle et il a créé, jusqu'à présent, une quarantaine de nouvelles espèces qui présentent toutes un intérêt pratique. Le premier but qu'il s'est efforcé d'atteindre a été de trouver une variété de Riesling plus précoce, ou plutôt moins tardif, que notre Riesling ordinaire. Ces tentatives ont été heureusement couronnées de succès, et nous avons aujourd'hui une vingtaine de Riesling nouveaux. La plus appréciée de ces nouvelles variétés est le *Goldriesling*, que l'on ne saurait trop recommander, tant à cause de sa fécondité qu'à cause de sa précocité et de la valeur de son produit. En obtenant ces variétés M. Oberlin s'est acquis un titre immortel à la reconnaissance des viticulteurs, et il convient d'insister auprès de l'administration de l'Institut pour qu'elle se mette en mesure de répandre, le plus rapidement possible, dans le monde viticole ces plants si utiles.

A côté de ses Riesling, M. Oberlin a encore créé une série de raisins de table qui se recommandent par leur bouquet, leur finesse et leur productivité.

Le principe de l'hybridation a, tout naturellement, aussi été mis à profit pour obtenir des espèces résistant au phylloxera, à l'oïdium et au péronospora, et M. Oberlin

a, lui aussi, été tenté, de bonne heure, à chercher, dans ce moyen, le salut de notre vignoble menacé de toute part.

Le système est le suivant : Certaines vignes américaines résistent au phylloxera et aux maladies cryptogamiques, mais ne produisent qu'un vin désagréable, voire même tout à fait mauvais. Il était donc tout naturel de chercher dans l'hybridation un moyen de donner à nos cépages indigènes les qualités de résistance qui caractérisent les cépages américains. Des essais sans nombre ont été faits et M. Oberlin reconnaît que sur cent hybridations, une ou deux à peine donnent un résultat dont il faille poursuivre l'étude. Beaucoup de produits ne donnent que des fleurs incomplètes, soit mâles, soit femelles, ne livrant, par conséquent, aucun fruit ; d'autres ne possèdent pas les qualités nécessaires et, enfin, la grande difficulté restera toujours, pour nos régions, d'obtenir un raisin blanc avec une variété naturellement colorée.

M. Oberlin s'est attaché plus spécialement à la variété *Riparia*, qui semble supporter aisément les rigueurs des hivers, pour faire ses hybridations et, à l'heure qu'il est, il a fixé une dizaine d'espèces recommandables, dont quelques-unes sont mises à l'épreuve, depuis un certain nombre d'années, en Bourgogne, en pleine région phylloxérée. Tout porte à croire que ces hybrides justifieront les espérances que M. Oberlin a mises en eux. En tout cas la création d'un hybride américain de Riesling suffisamment précoce et de bon bouquet serait pour notre pays un inappréciable bienfait. M. Oberlin a déjà, par l'obtention de son Riesling précoce, résolu la première partie du problème ; espérons qu'il trouvera aussi la solution de la seconde partie. Ce sera le digne couronnement d'une carrière déjà pleine de mérites.

Mais la lutte contre le phylloxera par l'obtention d'hybrides producteurs appropriés est forcément très lente ;

aussi a-t-on cherché, pour vaincre le fléau, un moyen sinon plus sûr, du moins beaucoup plus rapide. Je veux parler du greffage. Par le greffage on arrive à avoir, sur une souche américaine résistante, des fruits indigènes donnant le vin habituel. Malgré ses inconvénients, qui sont nombreux et considérables, le système du greffage doit l'emporter, pour le moment, sur celui des producteurs directs, à cause de sa rapidité d'effet et à cause de l'imminence du danger qui nous menace. Il se passera certainement encore un grand nombre d'années avant que nous possédions, en quantité suffisante pour être planté partout, l'hybride qui nous convient, tandis que dans un délai assez court on pourrait repeupler notre vignoble en plants greffés. C'est aussi le système du greffage qui a prévalu en France, dans ce pays qui, malheureusement, a été si bien placé pour étudier la manière de combattre avec succès les maladies de la vigne.

Pour permettre au greffage d'entrer dans la grande pratique, deux choses sont avant tout nécessaires : il faut, d'abord, connaître les cépages américains qui conviennent à notre sol et à notre climat ; car il y a des américains qui sont sensibles aux gelées et presque aucun d'eux ne supporte les terres calcaires. Il faut, en second lieu, établir de façon certaine quels sont les porte-greffes qui conviennent à nos cépages indigènes. Ce sont là des recherches qui ne peuvent être faites avec méthode et d'une façon suivie que par un établissement monté comme celui dont nous nous occupons ; et parmi les bienfaits que l'on doit attendre de l'Institut Oberlin doit certainement figurer l'expansion de la pratique du greffage de la vigne. L'Institut devrait être mis à même de fournir, dès à présent, aux viticulteurs les plants racinés et greffés dont ils feraient la demande, en tenant compte, bien entendu, de la composition de leur sol et des exigences de leur production.

Tels sont, tracés à grands traits, les buts que M. Oberlin cherche à atteindre dans la magnifique création de la route de Winzenheim ; mais la ville de Co'mar a jugé, avec beaucoup de raison, qu'il n'était pas suffisant de faire de la théorie, elle a pensé qu'un peu de pratique ne gâterait rien, et c'est ainsi qu'elle a constitué sur la Harth un vignoble modèle de plus de cinq hectares. Ce vignoble doit mettre l'Institut à même de fournir les crossettes qu'on lui réclame chaque année, comme aussi de faire des expériences en grand sur les différents modes de fumure et sur la lutte contre les maladies.

M. Oberlin a toujours soutenu, avec raison, à mon sens, que la vigne était une plante avide surtout d'azote ; que c'était l'azote qui constituait sa dominante et non pas la potasse, comme on l'a quelquefois prétendu. Notre éminent œnologue aime à citer, à l'appui de sa thèse, le fait suivant : Tout le monde sait, dit-il, et il est reconnu depuis de longues années que le meilleur moyen de constituer un bon vignoble consiste à l'établir dans un terrain préalablement planté en luzerne et que l'on défonce. Or, la luzerne, comme toutes les légumineuses, est exigeante en potasse et enrichit le sol en azote ; or, puisque la vigne réussit particulièrement bien dans les vieilles tréflières, il faut qu'elle ait des besoins opposés et que, loin de réclamer la potasse qui a été en grande partie absorbée par la luzerne, elle bénéficie, au contraire, des réserves d'azote qui ont été emmagasinées dans le sol par elle. Ces conclusions paraissent sans réplique, et s'il m'était permis de me citer moi-même après l'autorité de M. Oberlin je dirais qu'il m'est arrivé deux fois de rendre une nouvelle vigueur à des vignes qui ne poussaient plus que de maigres bourgeons en les arrosant, deux années de suite, avec du purin. Ce traitement a parfaitement réussi alors

que j'avais inutilement essayé les engrais potassiques recommandés.

Mais à côté des expériences de fumure faites à la Harth, il en est une que je ne veux pas manquer de signaler à cause de son originalité et de son esprit essentiellement pratique. Une parcelle d'une dizaine d'ares a été disposée qui ne reçoit jamais de fumier, dont le sol n'est soumis à aucune façon, ni piochage, ni binage ; on s'est contenté, en tout et pour tout, de couvrir la surface d'une couche de scories d'usine d'environ vingt centimètres d'épaisseur. La vigne ainsi traitée était admirable, sans une mauvaise herbe, d'une végétation remarquable, et ses raisins semblaient plus mûrs que ceux de la parcelle voisine plantée du même cépage. Depuis trois ans le seul travail effectué sur cette parcelle avait consisté à tailler et à attacher, et les résultats obtenus jusqu'à ce jour permettent de croire que ce procédé est aussi avantageux qu'il est commode.

C'est à la Harth aussi que M. le professeur Kulisch, directeur de la station agronomique, a institué une série d'expériences très bien conduites pour établir la valeur du traitement au sulfate de cuivre contre le péronospora et sur la valeur du traitement au soufre contre l'oïdium. Voici ces expériences :

A côté de ceps témoins qui n'avaient été soumis à aucun traitement s'échelonnaient des rangées de ceps traités par des bouillies titrant de $\frac{1}{2}$ % de cuivre jusqu'à 3 %. Or, avec une application d'une bouillie ne titrant que $\frac{1}{2}$ % la maladie était victorieusement combattue et l'on constatait une différence notable entre les pieds traités, même avec cette solution diluée, et les pieds témoins. Je dois dire, cependant, que même ces derniers étaient moins malades que les ceps non traités que nous avons observés sur notre route, en dehors de l'Institut ; ils avaient, semble-t-il, bénéficié des soins donnés à leurs voisins et ils paraiss-

saient avoir été moins atteints grâce à cette sorte de cordon sanitaire dont ils étaient entourés.

Pour le traitement au soufre, même expérience intéressante : des pieds témoins, non traités, puis des rangées traitées une, deux ou trois fois, — l'oïdium suivait la progression inverse avec une fidélité remarquable : les raisins des ceps non traités étaient éclatés et secs ; les autres passaient par tous les états qui séparent la grappe saine de la grappe grisâtre et rachitique que vous connaissez de reste.

Nous voulons espérer que M. Kulisch nous donnera un compte rendu détaillé de ces expériences, mais je dois dire qu'aucun compte rendu ne vaudra la simple visite que nous avons faite ; les résultats étaient tangibles et palpables, et il eût été bon de pouvoir les mettre sous les yeux de tous nos viticulteurs, qui aiment mieux voir que lire, et qui se laissent plus facilement convaincre par l'exemple que par le rapport imprimé. Cette année-ci a été particulièrement terrible, car jamais nous n'avons assisté à une éclosion plus subite ni plus terrible du mildew. Les vignes, jusqu'au 15 août, étaient superbes et leur magnifique aspect semblait rendre tout traitement inutile. Hélas ! quinze jours plus tard il fallait singulièrement en rabattre ; tout était rôti et les feuilles brûlées pendaient tristement aux ceps. Heureux ceux qui, à la vue du danger naissant, s'étaient hâtés de mettre le pulvérisateur au dos ; leur peine n'a pas été perdue !

En sortant du domaine municipal, nous n'avons pas manqué d'admirer le magnifique vignoble de dix hectares établi, dans le voisinage, par M. Burger, secrétaire général de la mairie de Colmar. M. Burger nous a fait avec la plus grande amabilité les honneurs de sa propriété et il lui a fallu un certain courage, dont nous lui savons gré, pour nous y laisser pénétrer, car il était quatre heures de l'après-

midi, nous n'avions pas déjeuné, il faisait terriblement chaud et les raisins étaient bien tentants, croustillants et dorés au milieu des pampres verts ! Mais on a été convenable, et j'ai tout lieu de croire que M. Burger aura trouvé à vendanger même après notre passage.

Après cela, Messieurs, nous n'eûmes plus qu'à nous occuper à réparer nos forces tant soit peu épuisées par cette instructive promenade. Le restaurant du Kopfhaus a été à la hauteur de nos appétits et ses caves se sont libéralement ouvertes à nos soifs. Au moment solennel des toasts, notre honorable président a bu, en termes chaleureux, à la santé du fondateur de l'Institut Oberlin, il a bu à l'Institut lui-même et à la ville de Colmar, qui a su comprendre qu'il était de sa dignité de capitale viticole de l'Alsace de créer un établissement modèle qui contribuera à la prospérité de tout le vignoble de notre pays. Il va sans dire que ces paroles éloquentes ont trouvé dans nos cœurs un fidèle écho.

Et maintenant, Messieurs, que reste-t-il à dire pour terminer ce long compte rendu.

Il me reste, tout d'abord, à vous remercier d'avoir bien voulu m'entendre jusqu'au bout. Puis, Messieurs, je me permettrai, au nom de la Société des sciences, agriculture et arts, de féliciter M. Oberlin et de féliciter la ville de Colmar. Nous féliciterons M. Oberlin d'avoir créé cet établissement dont j'ai essayé de vous faire comprendre l'importance pour notre pays. Vous vous rendrez compte maintenant de l'énergie, de la science et du sens pratique qui ont été nécessaires pour faire éclore cette œuvre remarquable. Mais nous féliciterons aussi la ville de Colmar, qui a su comprendre M. Oberlin et qui l'a mis à même de réaliser toutes ses expériences et d'étendre, pour ainsi dire, à l'infini le champ de ses recherches et de son activité. La ville de Colmar, Messieurs, a bien

mérité de la viticulture et j'émettrai simplement le vœu de voir l'État s'intéresser, d'une façon plus directe et plus importante qu'il ne le fait, au développement d'une entreprise dont peut dépendre la prospérité du vignoble alsacien.

Comme j'ai essayé de vous le faire voir, l'Institut viticole Oberlin est devenu, grâce à l'intelligence qui préside à sa direction, grâce à la munificence de la municipalité colmarienne, un établissement à la fois théorique et pratique, et quand on entre dans la voie de la pratique, il est difficile, il est impossible de s'arrêter. La vraie pratique est naturellement celle qui opère en grand ; puis n'oublions pas qu'il faut armer le pays contre le phylloxera ; n'oublions pas que nous avons besoin d'une école de viticulture, que nous devons avoir non seulement des vignes d'enseignement, mais aussi des caves d'enseignement dans lesquelles nous apprendrons à soigner nos vins, et tous ces intérêts si grands, si évidents sont si intimement liés, si bien enchevêtrés les uns dans les autres, ils sont, en outre, d'une étendue tellement générale que le concours de l'État ne doit pas être marchandé. La ville de Colmar a montré la voie à suivre, nous lui en serons éternellement reconnaissants ; l'État doit lui emboîter le pas.

ANSELME LAUGEL.

Discussion.

M. C. JEHL.

Les expériences fort intéressantes faites à Colmar au point de vue du dosage de la bouillie bordelaise à la chaux se sont étendues également à la solution de sulfate de cuivre additionnée de carbonate de soude; cette solution, qui a l'avantage de ne pas boucher les pulvérisateurs, a donné, à dosage égal, absolument les mêmes résultats favorables contre le péronospora. On fait observer, avec raison, que la solution cupro-sodique ne laisse pas sur les feuilles une coloration bien visible et rend par suite le contrôle difficile.

On a dit à Colmar que l'idée de faire un essai avec les scories pour étouffer les mauvaises herbes a été suggérée par le fait suivant: un vigneron de Colmar ne travaille plus la terre de sa vigne depuis une trentaine d'années, seulement il enlève soigneusement à la main toutes les mauvaises herbes. Depuis ce temps notre homme fait chaque année les mêmes récoltes que ses voisins qui font les travaux usuels. Il semblerait donc que les mauvaises herbes font le plus grand dommage aux vignes en leur enlevant l'azote, dont elles ont le plus grand besoin, d'après M. Oberlin.

La vigne d'essai ainsi plantée à Colmar n'a pas reçu de fumure; l'expérience prouvera si elle peut s'en passer toujours, sinon on enlèvera momentanément les scories autour des pieds ou bien on emploiera un engrais azoté soluble.

Initiativ- und Redaktions-Ausschuss.

PROTOKOLL DER SITZUNG VOM 18. OKTOBER 1901,

Abends 5 Uhr.

Vorsitzender : Dr. D. GOLDSCHMIDT.

Anwesend : Dr. P. BURGUBURU, C. BINDER, F. BINDER,
Dr. AD. KOPP, L. DOLLINGER, J. WEIRICH.

Entschuldigt : C. JEHL.

Wortlaut und Inhalt des Protokolls der letzten Sitzung werden genehmigt, die Tagesordnung der nächsten Sitzung wird bestimmt, und das Datum derselben auf den 14. November festgesetzt.

Der in der Oktober-Sitzung gemachte Vorschlag auf Ernennung einer Commission mit der Aufgabe ein Referat über die projectirte Zolltarifordnung auszuarbeiten und der Gesellschaft vorzulegen, wird abschlägig beschieden, da die Diskussionen hierüber sich übermässig ausdehnen dürften. Man werde sich damit begnügen die Frage auf die Tagesordnung der November-Sitzung zu setzen.

Schluss der Sitzung : 5 $\frac{3}{4}$ Uhr.

Der General-Sekretär
L. DOLLINGER.

PROTOKOLL DER SITZUNG VOM 14. NOVEMBER 1901,

Nachmittags 2 1/2 Uhr.

Vorsitzender: Dr. D. GOLDSCHMIDT.

Anwesend: J. BEIGER, C. BINDER, F. BINDER,
G. BÆSWILLWALD, Dr. BURGUBURU, P. BURGER, L. BOLL,
L. HÜTER, Dr. AD. KOPP, A. MICHEL, A. NOIRIEL,
CH. OTT, J. SCHALLER, A. SCHOTT, L. UNGEMACH,
J. J. WAGNER, J. WEIRICH.

Eine Anzahl Gäste, darunter Dr. HAUG.

Entschuldigt: L. DOLLINGER.

Inhalt der Correspondenz:

1. *Capillaranalyse* beruhend auf Capillaritäts- und Adsorptionserscheinungen, mit dem Schlusskapitel: *das Emporsteigen der Farbstoffe in den Pflanzen*, von FRIEDRICH GOPPELSRÖDER (Basel). Ueberreicht vom Verfasser.

2. *Beitrag* zu der Mittheilung *Les ventes à bon marché à Strasbourg* (Juliheft 1901, Seite 162) zugesandt von geschätzter Seite und folgenden Inhaltes:

« M. Jules Schwartz, à Strasbourg, a été trésorier de la *Société des Cuisines économiques* de septembre 1870 à octobre 1871. Avant de quitter Strasbourg il versa entre les mains de M. Louis Henry, président de la Société, un boni de 20 à 25,000 francs. »

TAGESORDNUNG.

1. Allocution du président.
2. Nouvelles expériences sur le charbon du blé,
von Herrn J. J. WAGNER.
3. Des conditions du développement de l'industrie
hôtelière dans les Vosges, von Herrn LÉON BOLL.
4. Diskussion über die Mittheilung von Herrn J. J.
WAGNER: « *Le projet de tarif douanier* ».

Der Vorsitzende eröffnet die Sitzung durch die Verkündigung des Ablebens von Herrn Ch. Brauer, ehemaliger Director der Mechanischen Werkstätte in Grafenstaden, Mitglied der Gesellschaft seit 1867. Er widmet dem Dahingeschiedenen herzliche Worte des Andenkens und fordert die Anwesenden auf, sich zum Zeichen der Trauer von den Sitzen zu erheben. (Geschieht.)

Nach den Mittheilungen der Herren J. J. Wagner und Boll zu § 1 und § 2 der Tagesordnung, leitet der Vorsitzende durch eine kleine Ansprache die Diskussion der Zollltarife ein und fordert Herrn Dr. Haug, Sekretär der Handelskammer, der als solcher die Anlage näher studirt hat, auf, ein Referat hierüber halten zu wollen. Der interessante Vortrag des Herrn Haug wird mit grossem Beifall aufgenommen. Daran schliesst sich eine Diskussion an der sich die Herrn Wagner, Schaller, Ungemach, Dr. Haug

und der Vorsitzende betheiligen. Als Ergebniss dieser Diskussion wird zum Schlusse ein Wunsch aufgesetzt der angenommen wird.

Schluss der Sitzung: 5 Uhr.

Der Sekretär,
P. BURGER.

Allocution du Président.

MESSIEURS,

J'ai le regret de vous annoncer la mort de l'un de nos membres les plus anciens, M. Charles Brauer, autrefois administrateur-directeur des Usines de Grafenstaden, vice-président du conseil de surveillance de la Société alsacienne de constructions mécaniques, membre de la Chambre de commerce.

M. Brauer était le fils de ses œuvres; il appartenait à une phalange de jeunes gens qui sont venus, il y a plus d'un demi-siècle, à Grafenstaden, se ranger sous la bannière de Messmer, et qui ont, pour la plupart, fait une brillante carrière. Deux d'entre eux, MM. Brauer et Luck, ont particulièrement réussi et ont succédé à M. Messmer, le premier comme directeur technique, le second comme directeur commercial des Usines de Grafenstaden. A la mort de son collègue, M. Luck, Charles Brauer a pendant des années assumé à lui seul la responsabilité de la direction totale et l'avait cédée, il y a peu d'années, à son fils, M. Fritz Brauer. La mort prématurée de ce dernier a dû donner le coup fatal à son père.

Notre défunt collègue était un administrateur hors ligne, qui possédait à un haut degré l'art de diriger ses collaborateurs et ses ouvriers. D'un abord facile, d'une grande simplicité, d'une charité inépuisable, il avait le don de se faire aimer et respecter de tous ceux qui se trouvaient en rapport avec lui et auxquels sa mort laissera un vide profond.

Nous adressons à sa veuve et à ses enfants l'expression de notre vive sympathie et de nos plus sincères regrets.

Nouvelles expériences sur le charbon du blé.

Par M. J. J. WAGNER.

Nos cultivateurs connaissent bien les dégâts causés à leurs récoltes de céréales par les maladies parasitaires désignées vulgairement sous les noms de *charbon* et de *carie*. Deux champignons produisent l'infection des semences: l'*Ustilago carbo*, dont les spores se déposent à la surface du grain, et le *Tilletia caries*, dont les spores pénètrent fréquemment dans l'enveloppe de la graine. Divers procédés ont été proposés pour tuer les spores et préserver la récolte de l'infection. Parmi ces procédés, celui qui est employé avec quelque succès depuis de longues années en Alsace, est le traitement des semences par une solution de sulfate de cuivre. C'est le procédé recommandé par M. le professeur J. Kühn, directeur de l'Institut agronomique de Halle. Il consiste à immerger pendant une durée de douze à seize heures les grains de semence dans une dissolution de sulfate de cuivre (vitriol bleu) contenant un demi-kilogramme de sel par hectolitre d'eau. Ce traitement détruit presque totalement les spores du charbon, et moins complètement celles de la carie; mais il a l'inconvénient d'altérer assez souvent la faculté germinative de la semence. Il résulte d'une communication de M. L. Grandeau (journal *Le Temps* et *Journal d'agriculture pratique*) que le procédé de M. Kühn a été heureusement modifié depuis assez longtemps par un agronome autrichien, M. le professeur Linhart, qui substitue le lavage des semences à leur immersion prolongée dans la solution de sulfate de cuivre. Le blé lavé dans de l'eau tenant en dissolution 1% de vitriol bleu (1 kgr. de sel par hectolitre d'eau) est séché rapidement et semé aussitôt après le traitement.

Voici d'après M. Grandeau, comment on procède :

Le lavage exige le concours de deux personnes: L'une d'elles immerge dans un cuveau qui contient la solution cuprique une corbeille plate en osier à mailles larges et garnie intérieurement de toile à sac, contenant 12 à 15 litres du blé à traiter. L'autre ouvrière commence par malaxer à plusieurs reprises le grain au contact de la solution. Les grains incomplètement développés, les fragments de balles et la majeure partie des spores de charbon viennent surnager; on les élimine à l'aide d'une écumoire. Ce premier nettoyage effectué, la première ouvrière lave complètement les grains à l'aide de frictions répétées entre ses mains, de façon à assurer le contact du liquide avec les spores qui ont échappé au premier lavage. Les spores emprisonnées par les bulles d'air, adhérentes au grain, sont en même temps touchées par le désinfectant. L'ensemble de l'opération ne dure guère que de trois à quatre minutes. L'ouvrière qui tient la corbeille, laisse égoutter la solution et place ensuite le panier sur un support, où il reste pendant qu'on procède au traitement d'une nouvelle quantité de semences. Le blé sulfaté est alors étendu sur une toile en couche mince, où on le laisse pendant une heure à une heure et demie, temps nécessaire à une dessiccation suffisante.

M. le baron de Tubeuf, directeur du laboratoire d'hygiène du Ministère de l'agriculture et des forêts de Berlin, qui a expérimenté comparativement les deux procédés de désinfection, accorde une supériorité marquée au procédé de M. Linhart. Le contact prolongé de la semence avec la solution cuprique diminue sensiblement la faculté germinative du grain, ce qui, à la récolte se traduit par une diminution de rendement. Ajoutons encore que le traitement au lavage présente sur l'autre une économie de semence et de temps. M. de Tubeuf ne s'est pas borné à

étudier comparativement les deux méthodes de désinfection, mais il a encore cherché à déterminer expérimentalement le degré de sensibilité des diverses variétés de blé à l'infection directe par voie de semis. Nous pourrions revenir plus tard sur ces recherches, et examiner si elles ont conduit à des résultats dont la pratique peut profiter.

Indépendamment des solutions cupriques, le conseiller d'État, baron de Tubeuf, a expérimenté encore le formol gazeux, ou en solution aqueuse, et à l'eau chaude; et il a fait ses essais à la fois dans le laboratoire et dans les champs d'expériences.

Les essais de laboratoire ont permis de constater, que l'aldéhyde formique à l'état gazeux désinfecte les semences, à la condition que les grains soient étalés en couches très minces et qu'on emploie une quantité relativement considérable de gaz: il faut de plus pour réussir, qu'il n'existe de spores libres qu'à la surface des grains. Les essais de culture ont montré, que dans le cas où les spores sont convenablement détruites, la faculté germinative du grain est atteinte dans une proportion assez sérieuse. Le traitement au formol doit donc être abandonné.

Quant au traitement à l'eau chaude, voici les constatations auxquelles M. de Tubeuf est arrivé: Les grains de froment ne subissent aucune altération pouvant compromettre la faculté germinative, lorsqu'on les maintient pendant 15 minutes dans de l'eau portée à une température de 55 à 56 degrés centigrades, température suffisante pour tuer complètement le champignon qui provoque le charbon. Une température supérieure, allant par exemple jusqu'à 60 degrés, nuit à la germination, et une immersion de quinze minutes influe plus ou moins sur la faculté germinative, suivant la variété de froment à laquelle le grain appartient.

La méthode de l'eau chaude donne donc de bons résultats, mais elle n'est pas aussi commode à appliquer que la stérilisation par les solutions cupriques, à raison de la difficulté que les cultivateurs rencontrent dans la pratique, pour n'opérer que sur de l'eau ayant une température mathématiquement déterminée.

M. de Tubeuf appelle, en terminant, l'attention du cultivateur sur la nécessité de prendre à la ferme toutes les précautions pour éviter la propagation du parasite charbonneux, et surtout de n'employer, si possible, pour semence que des grains absolument exempts de charbon. Dans le cas où l'on ferait consommer par le bétail des grains atteints de charbon, il est nécessaire de détruire au préalable le parasite en arrosant le grain avec de l'eau chaude.

Des conditions du développement de l'industrie Hôtelière dans les Vosges.

Par M. L. BOLL

Avez-vous remarqué, Messieurs, que certaines idées d'ordre général — politique, social ou économique — flottent dans l'air, semences invisibles, pendant une période plus ou moins longue, avant de tomber sous le poids de la pensée fécondante sur le sol propice où elles peuvent germer et porter leurs fruits.

De ce nombre est l'idée que j'ai l'honneur de vous soumettre aujourd'hui et que je vous demande la permission de formuler comme suit: **« Il est indispensable, à l'heure présente, au développement économique de l'Alsace que l'industrie hôtelière soit organisée rationnellement dans les Vosges, sur le modèle du duché de Bade ou de la Suisse, avec le concours de toutes les forces vives du pays. »**

L'idée, je le répète, a gagné les esprits : Vous en trouvez l'impulsion caractéristique dans l'action collective de la Société des Hôteliers des Vosges, dans l'activité incessante des Verkehrsvereine et dans les propos journaliers de la presse, à l'occasion d'excursions dans nos montagnes. — Et, sous ce rapport, je signalerai surtout la série très intéressante parue tout récemment dans le *Temps* sous la rubrique « Haute-Alsace et Forêt-Noire », et signée du nom d'un écrivain distingué, collaborateur de la *Revue des Deux Mondes*, M. Masson-Forestier.

Cependant, si le mouvement d'opinion est là, en faveur de l'idée, combien il reste encore de préjugés à déraciner

et quelle somme d'opposition ironique ou malveillante à vaincre !

Je voudrais, dans la mesure de mes faibles moyens, prendre ma part de cette rude besogne !

Les Vosges — commençons par cette quasi-définition — constituent le milieu par excellence, pour la villégiature d'été, tant au point de vue du charme que de l'action sanitaire. Dans son remarquable ouvrage : *Les Vosges, le sol et les habitants*, le bien regretté Dr Bleicher, de la Faculté de Nancy, fait amplement ressortir cette particularité. La douceur du climat, l'altitude moyenne des plateaux, l'isothermalité relative qui en résulte, ainsi que l'heureuse orientation des pentes et l'écran protecteur des grands massifs centraux, la forme graduée et le pittoresque enchevêtrement des vallons, les immenses et profondes sapinières qui enveloppent la chaîne et alimentent l'air de principes fortifiants, (en dosage plus riche que dans n'importe quelle région de l'Europe centrale,) la multiplicité des essences d'arbres, la richesse plantureuse de la végétation, la tonalité générale des couleurs si reposante à l'œil, les mille et mille aspects du paysage, les facilités de promenade ou de marche par les sentiers doux, ombrés et ouatés de sable, l'ambiance historique et légendaire que créent les monuments du passé, les vieux manoirs mi-écroulés sous les revêtements de lierre et dont la nature a su faire entrer les lignes dans l'harmonie mystérieuse de ses tableaux, la faune et la flore si curieuses et si variées, les vestiges puissants des époques géologiques, les phénomènes mégalithiques extraordinaires qu'on rencontre sur certains sommets, parfaitement accessibles, tels que le Tännchel, et dans un autre ordre d'idées, plus rapproché encore de notre thèse, les sources d'eaux thermales et minérales qui émergent un peu partout dans la montagne,

les éléments curatifs supplémentaires qui sont inhérents aux pâturages et aux vignobles et qui forment ainsi un groupement thérapeutique qu'on chercherait vainement aussi complet. autre part, enfin, la situation géographique des Vosges le long d'une des principales artères européennes, tout cela constitue un ensemble de richesses à exploiter *que ni la Suisse, ni le duché de Bade ne possèdent à un degré supérieur.*

Cependant, quand on considère par comparaison le parti que ces pays limitrophes ont su tirer des éléments similaires d'exploitation hôtelière dont ils disposent, on reste frappé de l'infériorité énorme où sont restées les Vosges sous ce rapport.

Nombre de gens que n'étouffe pas l'amour-propre national, ou qui trouvent plus commode de formuler des opinions toutes faites, afin de se dispenser de quelque effort de réflexion, se contentent de constater cette infériorité, en l'attribuant purement et simplement à une certaine incapacité relative de l'Alsacien, dont ils disent qu'il n'est pas né hôtelier à l'instar du Suisse ou du Badois.

Brillat-Savarin avait des apophthegmes de ce genre : « On devient cuisinier, mais on naît rôtisseur ». De même on dirait : « On devient marchand de soupe, mais on naît hôtelier ! » Et il paraît que les qualités qui entrent dans la complexion d'un hôtelier — au sens moderne du mot — manquent à nos lobes cérébraux. Nous pouvons devenir Würtz, Schützenberger, Hirn, Pfeffel, J.-J. Weiss, Henner, Bartholdi, Bruat, Kléber *e tutti quanti*, mais nous ne ferons jamais équation avec un propriétaire du Grand-Hôtel d'Interlaken ou du Grand-Hôtel de Baden-Baden.

Nous ne serons pas, pour notre compte, aussi expéditifs dans le jugement que nous porterons sur nous-mêmes, ni

surtout aussi accommodant, au point de vue du sentiment national.

Nous trouvons déjà un premier démenti à cette manière de voir dans les faits eux-mêmes. Car ceux qui prétendent ainsi à la légère que les Alsaciens sont réfractaires à l'industrie hôtelière ignorent probablement qu'à l'heure qu'il est, les premiers hôtels de Paris, Londres, Berlin, Francfort, Rome et voire même Zurich sont précisément dirigés par des Alsaciens. Et s'il ne fallait citer parmi eux que les noms de Jungbluth et de Ritz, dont la notoriété est mondiale, cela suffirait.

Mais allons davantage au fond des choses.

En effet, si l'industrie hôtelière n'a pas pris en Alsace la même extension qu'en Suisse et dans le duché de Bade, ce n'est pas par manque d'aptitudes *ad hoc* de l'Alsacien, mais pour la raison bien simple que le besoin ne s'en est pas fait sentir chez nous, à l'époque où ce même besoin éperonnait nos voisins, c'est-à-dire il y a un siècle en Suisse et quelque 50 ans dans le duché de Bade. A ces différentes époques, en effet, l'Alsace n'a pas songé à l'industrie hôtelière, parce qu'elle était occupée autre part, et cela suffisamment pour alimenter son bien-être et absorber son activité. Nous entendons la culture du sol et la production manufacturière, deux immenses sources de richesse, avec le commerce qui s'y rattache, et par où notre pays a été privilégié dans une large mesure sur les pays voisins. En effet, l'agriculture et la viticulture ont représenté en Alsace un facteur économique proportionnellement beaucoup plus considérable que cette même culture en Suisse. Nous trouvons les éléments de cette supériorité parfaitement analysés et mis en relief, dans la magistrale *Etude* que MM. L. Tisserand et Léon Lefébure ont publiée en 1869, sur l'*Économie rurale de l'Alsace*, à laquelle sont em-

pruntées les lignes suivantes : « Heureusement servie, à la fois par la nature et par les hommes, l'agriculture alsacienne a eu encore cette bonne fortune de rencontrer des débouchés qui se sont pour ainsi dire tout naturellement ouverts devant elle, et de commencer de bonne heure à produire sous le stimulant du marché. « De tout temps, dit « un vieil auteur, l'Alsace a été appelée la cave à vin, la « grange à blé, le garde-manger des pays environnants »

Assise au bord d'un grand fleuve qui pouvait transporter rapidement et à bon marché ses produits et faciliter les plus lointains échanges, elle s'est trouvée bientôt en relations avec une partie de l'Europe, mais surtout avec toutes les populations riveraines du Rhin. Aussi les premiers intendants d'Alsace s'empressèrent-ils de signaler « ce gros débit de blé que la province fait en Suisse, les vins de la Haute-Alsace dont il se fait des envois considérables en Hollande, d'où ils sont portés en Suède et en Danemark, ses bois pour la construction des bâtiments et des navires également expédiés en Hollande, son tabac, ses eaux-de-vie, son vinaigre et maint autre produit vendus en Allemagne. »

Quant à l'ancienneté séculaire de cette prospérité agricole de l'Alsace, le passage suivant de la célèbre chronique de Sébastien Munster, en témoigne éloquemment :

« Von dem Elsass und seiner grossen Fruchtbarkeit, dem
« kein Landt am Rheinstrom mag verglichen werden.

Cap. CVVVV.

« Nun wie fruchtbar das Elsass sey magst du daraus
« merken, dass in dem engen begriff alle jar ein solch gross
« Gut von Wein und Korn gefellt dass nicht allein davon
« seine Eynwohner, der trefflich viel sind, zu leben habe,
« sonder man führt daraus mit Schiff und mit Wägen den
« köstlichen Wein in Schweitzerlandt, Schwabelandt, Bayer-
« landt, Niederlandt und Engellandt. »

Parallèlement à l'agriculture et à la viticulture, la production manufacturière créait des centres considérables de prospérité, dans le pays et précisément dans les vallées, c'est-à-dire au sein des montagnes. Une note publiée par M. C. Dollfus, il y a plus de 30 ans, au bulletin de la Société industrielle de Mulhouse, fait connaître les progrès réalisés depuis le commencement de ce siècle par les diverses branches de l'industrie cotonnière. Nous en extrayons quelques détails instructifs :

L'impression occupait, en 1828, dans 27 manufactures, 11,248 ouvriers, produisant 18 millions de mètres de toile peinte; en 1847, la production était montée à 49 millions de mètres.

Tissage. La première fabrique d'indienne a été créée à Mulhouse en 1746, et en 1750 le premier métier de tissage a fonctionné à Cernay; en 1830, on comptait dans le Haut-Rhin 1,050 à 2,000 métiers mécaniques; en 1856, il y avait 18,139 métiers mécaniques et 8,657 métiers à bras, occupant 23,681 ouvriers et 3,000 chevaux de force environ, produisant plus de 130 millions de mètres d'étoffe.

Filature. La première filature fut fondée à Wesserling en 1803; Bollwiller fut créé l'année suivante. En 1805, s'élevèrent les filatures de Soultzmatt et de Willer. Ce ne fut toutefois qu'à partir de 1809 ou 1810 que la filature prit un grand développement; c'est aussi à cette époque que correspond le premier emploi de l'eau comme force motrice. Dans le Bas-Rhin, la première filature s'établit en 1825. En 1826, il existait dans le Haut-Rhin 466,363 broches, occupant 10,240 ouvriers. Le produit en fil était évalué à 3,700,000. En 1846, il y a déjà 45 filatures avec 779,300 broches. En 1864, il y a 86 manufactures faisant marcher 1,328,666 broches.

Il est donc parfaitement compréhensible, messieurs, que les Suisses et les Badois n'ayant pas été favorisés au

même titre que nous, les premiers sous le rapport de la culture du sol, les autres sous celui de l'industrie manufacturière, aient été poussés bien plus tôt que nous à exploiter les richesses naturelles de leurs pays respectifs. Darwin l'a dit : « C'est le milieu qui crée la fonction, c'est le besoin qui fait l'organe. »

Alors que les Suisses et les Badois s'appliquaient à devenir d'excellents hôteliers et à organiser en conséquence l'industrie correspondante, nous autres Alsaciens, nous nous contentions d'être des manufacturiers hors ligne, des agriculteurs et des viticulteurs de premier ordre.

C'est pour cela aussi que les quelques entreprises d'industrie hôtelière qui ont été créées au début dans nos Vosges, étant issues pour ainsi dire de la force des choses, sans grande conviction de la part de leurs fondateurs, sont restées sans orientation, fonctionnant sans méthode et gardant par devers elles un caractère individuel et isolé, avec, au bout, l'inanité du résultat. De plus, tandis que les capitalistes subissaient en Suisse et dans le duché de Bade l'impulsion des nécessités que nous avons indiquées plus haut et soutenaient en conséquence l'industrie hôtelière, chez nous, au contraire, ils ne voyaient d'autre utilisation possible de leur argent que dans l'agriculture, la viticulture, la production manufacturière et le commerce. De là aussi, chez les dispensateurs du crédit en Alsace, — notons-le en passant, pour les besoins de notre thèse — cet état d'esprit spécial résultant d'une pratique des affaires toujours orientée vers les mêmes besoins qui les rend aujourd'hui si sceptiques, voire même si dédaigneux, à l'endroit des principes financiers que comporte le nouvel ordre de choses dont il s'agit.

Le journal «*Der Tourist*» publiait récemment le compte rendu d'une réunion publique qui avait eu lieu dans le

Tyrol, au sujet d'une entreprise quelconque d'industrie hôtelière. Le journal ayant cité les noms des principaux membres de l'assemblée, nous avons pu voir que le gouvernement, l'administration, les services publics, le commerce, l'industrie et surtout la finance y étaient représentés. C'était une synthèse de toutes les forces et de toutes les autorités du pays. La question en jeu ne représentait pas en valeur intrinsèque la centième partie de ce que vaut pour nos Vosges, par exemple, la question du Hoh-Kœnigsbourg. Or, si nous devons jamais vouloir provoquer chez nous une réunion de ce genre, ce serait surtout la finance, vous le pensez bien, qui... brillerait par son absence

Mais voici venir d'autres temps.

L'agriculture, la viticulture, la production manufacturière traversent une crise dont les causes sont complexes et les effets désastreux et dont, par surcroît, on ne voit guère la fin. Les sources de prospérité séculaire de notre pays menacent de se tarir. Il n'y a donc plus à faire fi comme autrefois des ressources nouvelles que nous apportera l'industrie hôtelière, pour peu que nous veuillions lui prêter notre attention et lui consacrer judicieusement, mais énergiquement, nos forces et nos moyens.

En effet, la raison d'être de l'industrie hôtelière découle de l'augmentation même du besoin de villégiature. Augmentation énorme, proportionnelle à la marche même du progrès et de la civilisation. Nous vivons à la vapeur. Nous brûlons la chandelle par les deux bouts, et chaque année nous éprouvons, nous tous, légion innombrable des prolétaires du travail cérébral, le besoin de nous arrêter, de souffler, de retremper nos muscles, de calmer nos nerfs et de refaire des provisions nouvelles d'énergie pour la reprise de la lutte.

La villégiature n'est donc plus le privilège exclusif des élus de la fortune ou la distraction des oisifs, c'est le besoin impérieux et inéluctable de la grande masse.

Or, les stations de repos et de réconfort ne sont pas à chercher dans les pays trop chauds ou trop froids, ni dans les pays monotones et plats. Elles exigent la réunion de certaines conditions d'altitude, de climat, de composition atmosphérique, d'attraits pittoresques et d'accessibilité qui ne se rencontrent guère que dans une zone assez restreinte de l'Europe centrale. Il n'y a donc aucun excès de stations de ce genre, et par conséquent, il n'y a pas dans cette industrie — si l'on veut nous permettre d'employer ce langage commercial, en considérant le besoin de villégiature au figuré, comme un article de consommation — il n'y a pas, disons-nous, dans cette industrie de *surproduction possible*. C'est bien pour cela, c'est-à-dire à cause de l'augmentation du besoin de villégiature, et de l'habileté que nos voisins ont mise à l'industrialiser, — et non pas à cause des jeux qui existaient autrefois à Bade, à l'encontre de ce que m'a affirmé récemment un de nos plus spirituels collègues, trop absorbé par la viticulture pour avoir jamais voulu creuser la question présente — que l'industrie hôtelière a pris dans la Forêt-Noire, depuis 30 ans, une extension si rapide et si sûre d'elle-même, favorisée d'ailleurs par l'appui des capitalistes, dans un milieu où ne règnent pas les préjugés stérilisateurs de chez nous. Chaque année y voit la construction d'hôtels nouveaux, la création de sociétés ou d'institutions favorisant le développement de l'industrie hôtelière.

Et cependant, la Forêt-Noire n'a pas, au point de vue qui nous occupe, la valeur d'exploitation des Vosges. Cela est incontestable. . . . et tout récemment, un touriste-écrivain, originaire de Karlsruhe, publiait une étude

approfondie sur ce sujet, laquelle concluait à des avantages sensibles au point de vue de l'industrie hôtelière, en faveur des Vosges.

D'un autre côté, il se fait actuellement une réaction contre la Suisse; non pas, j'ai hâte de le dire, dans le monde moyen des touristes et curistes, mais parmi la clientèle riche, celle dont les déplacements figurent dans les gazettes mondaines et qui commence à être blasée sur les charmes de l'Helvétie. Vous constatez les marques de cette réaction dans toute la littérature moderne. Les Bourget, les Maupassant, les Theuriet, etc., ne parlent de la Suisse que sur le mode badin pour ce chef que tous les glaciers y sont éclairés à l'électricité et qu'il s'y trouve des pianos à 4000 mètres d'altitude au-dessus du niveau de la mer. Dans *Dodo*, un roman qui vient de faire sensation en Angleterre, E. F. Benson fait dire à son héroïne : « Je déteste l'insolente et extravagante beauté de la Suisse. . . . cela ressemble à des chromo-lithographies ». Nous retrouvons l'expression de cet état d'âme du grand monde dans les réflexions suivantes que nous faisait récemment le comte de C. . . . , un ancien habitué de la Suisse, qui vient d'accorder ses préférences aux Vosges : « La Suisse, nous disait-il, m'a enthousiasmé lors de mes premiers voyages. C'est, du reste, un pays qu'il faut voir, au défilé, comme à travers les verres d'un diorama. Mais une fois que vous avez la vision saturée de rochers et de glaciers, vous ne tenez plus en place. Impossible de séjourner dans l'Oberland bernois ou dans l'Engadine. Essayez donc de vous arrêter quinze jours à Grindelwald. . . . pas d'excursions, pas de promenades possibles, à moins de se livrer au snobisme des escalades périlleuses, ou à la banalité des contemplations béates par la fenêtre d'un chemin de fer à crémaillère. Alors que faire ? Admirer la Jungfrau de la chambre de son hôtel, cette cime, très belle, sans doute,

mais partout apparue, toujours la même, obsédante à la fin comme un cauchemar? Attendre patiemment les quelques heures du jour où le soleil arrive enfin à tomber perpendiculairement entre les formidables parois de rocs, au fond desquelles vous êtes perdu pour y prendre un bain de lézard. Tout cela, je vous le répète, manque de charme, de variété et de réconfort : cela m'accable au lieu de me reposer, cela m'éblouit un instant et puis me fatigue la vue.

- « A l'Altenberg, au contraire, je me lève chaque matin frais et guilleret, mis en bonne humeur déjà par la pure clarté du jour et par les mille jeux de lumière que le soleil levant éparpille devant moi, en faisant vibrer les notes infiniment variées de la symphonie en vert qui est un des charmes caractéristiques des paysages vosgiens.

« Immédiatement le grand air me sollicite : je n'ai que l'embarras du choix ; les buts de promenade s'ouvrent devant moi dans toutes les directions ; au gré de mon caprice ou suivant les exigences de ma santé, j'irai de plain pied ou je marcherai avec des alternances de montée et de descente. Chaque détour du chemin me réserve des surprises nouvelles ; l'atmosphère est délicieuse, les petits oiseaux me font la conduite, je me sens vivre et aspirer à pleins poumons les éléments fortifiants de la profonde forêt. Je rentrerai pour déjeuner ou prolongerai mon excursion jusqu'au soir ; j'aurai le choix entre l'ombre et le soleil et quand le crépuscule allumera ses feux superbes à l'horizon, la transition se fera doucement entre le jour et la nuit et je n'aurai pas à craindre ces chutes rapides de l'obscurité ni ces brusques sauts de température qui sont si désagréables et si pernicioeux en Suisse.

« Et puis, les vieux manoirs qui couronnent le contre-forts de nos montagnes est-ce que cela ne vaut pas comme poésie l'aspect de n'importe quel glacier ? Si le glacier est tragique dans ses brouillards ou épique sous l'incendie du

soleil, les Vosges c'est du lyrisme à jet continu, c'est une suite charmante de sonnets qui valent — quand ils sont bons, vous le savez bien — de longs poèmes. »

Si donc, d'un côté, Messieurs, il y a réaction contre la Suisse, d'un autre côté, il existe un mouvement d'opinion en faveur des Vosges. Vous venez de le voir en ce qui concerne cette clientèle aristocratique que représente le comte de C., laquelle ne demande pas mieux que de venir chez nous, au même titre que le marquis de Salisbury et beaucoup d'autres, pour peu que nous nous entendions à canaliser ce mouvement et à le retenir au moyen d'hôtels bien compris.

Le mouvement existe en outre vers les Vosges du chef de la faveur qui leur vient de l'Allemagne. Ce mouvement est tangible aux yeux des plus prévenus et il va sans cesse en augmentant. L'Allemand va dans les Vosges non seulement parce que leurs attraits sont parfaitement conformes à ses goûts et parce qu'il y trouve toutes les facilités et tous les avantages du tourisme, mais parce que pour lui c'est le pays neuf et intéressant par excellence. Les Allemands viennent chez nous avec la complaisance que met le paysan à visiter la belle ferme dont il vient d'hériter. Or, ce mouvement est très précieux, car il n'y a pas un peuple à l'heure qu'il est, qui voyage autant que l'Allemand. Voici une statistique très curieuse à cet égard que nous empruntons au bulletin du bureau central officiel de la société suisse des hôteliers. Cette statistique se rapporte au mouvement des étrangers en Suisse, répartie suivant leur nationalité, pour les années 97, 98 et 99.

Nations.	1899.	1898.	1897.
Allemagne	33,6	28,4	33,8
Suisse	20,0	24,6	18,3
Grande-Bretagne . .	17,3	16,5	16,5
France	11,2	11,4	11,8
Amérique	5,2	3,4	8,1
Belgique-Hollande . .	3,4	2,2	1,5
Russie	2,9	2,4	1,8
Autriche-Hongrie . .	1,7	2,0	1,6
Italie	2,2	2,2	2,0
Danemark {	0,7	0,4	0,5
Suède et Norvège. }			
Espagne-Portugal . .	0,2	0,2	0,2
Asie et Afrique . . .	0,2	1,0	0,6
Australie	0,1	0,2	0,4
Pays divers	1,3	5,1	2,9

On voit par conséquent qu'il y a en Suisse deux fois plus de voyageurs allemands qu'anglais et trois fois plus que de voyageurs français. Nous voulons en conclure que l'Allemagne représente à l'heure qu'il est l'élément majeur du tourisme et de la villégiature.

Or, quel pays plus que le nôtre est appelé à en profiter, si nous considérons que non seulement le caractère général des Vosges est en tous points conforme au goût de cet élément majeur, que nos montagnes, plus que toutes autres, sont faites pour en piquer la curiosité et en émoustiller l'amour-propre, mais que par surcroît nous avons la chance insigne de voir l'Empereur d'Allemagne lui-même en indiquer le chemin à la foule. Et l'on sait que le geste de l'Empereur ne passe pas inaperçu, et surtout ne manque pas d'impulsion, non pas seulement à l'endroit de ses sujets, mais même et surtout au dehors. Et l'on sait aussi que l'exemple des souverains est unique pour faire la vogue

d'un pays. C'est Napoléon III qui a conféré la renommée et la prospérité à Contrexéville et Vittel, deux stations jusque-là pauvres et obscures. C'est Louis II qui a drainé des flots d'or dans certaines contrées de la Bavière, inconnues hier encore et aujourd'hui célèbres, et cela malgré les quolibets des esthètes qui ont eu beau jeu à s'en prendre à ses fameux châteaux. '

Çà donc, Messieurs, si vous récapitulez, si vous additionnez tous ces facteurs d'avantage et de supériorité dont dispose l'industrie hôtelière, chez nous, vous voyez aussi quelle peut être la puissance de cette industrie et quelle peut en être la prospérité

Cependant la « Fremdenindustrie », il ne faudrait pas se la représenter sous les dehors d'une belle dame couverte de bijoux à laquelle on n'aurait qu'à adresser une invitation agréablement tournée, pour l'engager à venir s'installer dans nos pays et y répandre les bienfaits dont elle favorise les contrées limitrophes.

L'introduction de l'industrie hôtelière dans un pays.... c'est plus compliqué que cela. C'est la résultante d'un ensemble d'efforts auquel doivent participer toutes les forces intelligentes et actives du pays, les autorités tant sociales que financières, administratives et gouvernementales. Il faut tout d'abord qu'on extirpe les vieux préjugés et que l'on considère la création de l'état de choses nouveau sans aucune étroitesse d'esprit, sans cette recherche mesquine de la contradiction et de l'objection, qui empêche tout examen approfondi d'une question, paralyse tout élan, enraye toute entreprise. Il faut qu'on comprenne au contraire, chez nous, les nécessités de la situation nouvelle et qu'on appuie, (chacune des autorités susnommées, dans la mesure de ses moyens), les tentatives

sérieusement motivées, généreuses et prime-sautières que commande cette situation.

Il faut aussi que les hommes clairvoyants et énergiques qui se font les champions de la nouvelle industrie adoptent une méthode prudente et réfléchie d'organisation financière et technique — faute de quoi ils seraient impuissants à vaincre le point mort et à mettre en branle le mécanisme dont ils ont été les premiers à apercevoir les rouages.

Cette méthode exige tout d'abord qu'on ne veuille pas improviser d'un seul jet la prospérité avec toutes ses marques extérieures, telles qu'on les rencontre en Suisse et au duché de Bade. Il faut procéder du particulier au général, suivant un plan mûrement réfléchi et entourer l'entreprise initiale de tous les éléments possibles de réussite. Pour cela il faut tout d'abord bien choisir le *lieu* et débiter au *moment* le plus favorable. Examinons donc cette double question de temps et de lieu, au point de vue de l'impulsion nouvelle à donner chez nous, à l'industrie hôtelière.

A côté du Hohwald, du Sainte-Odile, des Trois-Epis et de l'Altenberg, nous croyons qu'il se présente une quatrième zone, qui offre à l'heure qu'il est un relief d'importance extraordinaire. Nous voulons parler de la région Ribeauvillé-Koenigsbourg. On pourrait nous reprocher peut-être de parler sous l'influence du clocher, si par-dessus et par delà le clocher il n'y avait le *Saint-Ulrich*, dont un rédacteur du « Temps » disait tout récemment qu'il n'avait jamais rien vu d'aussi merveilleux dans la vallée du Rhin, et le *Giersberg*, construction féodale d'un pittoresque et d'une audace sans pareils, et le *Hoh-Rappoltstein*, le type du manoir dominateur dans son isolement sévère, et le *Dusenbach*, ce délicieux pèlerinage de piété et d'idylle où, suivant les besoins du cœur et de l'âme, vous

pouvez à la fois rêver et prier, et le *Bilstein* porté comme un navire désarmé sur un océan de verdure, et les *Deux Verreries*, ces semis d'habitations au flanc de la montagne, dont la voix populaire a souligné la situation enchantée en les plaçant sous l'égide de la *Tête de Vénus*... Et *Aubure* ensuite, dont l'importance grandissante n'a pas besoin d'être accentuée, et le *Haut de Sainte-Marie* avec ses splendeurs de perspective lumineuse, et cette crête superbe du *Tännchel*, longue de 9 kilomètres, mystérieuse et captivante avec son mur païen, ses monuments monolithiques, ses phénomènes géologiques, ses falaises de cime où Voulot a trouvé la moitié des matériaux de son curieux travail sur « Les Vosges avant l'histoire ». Oui, Messieurs, je confesserais volontiers l'esprit de clocher, s'il n'y avait pas *Tannenkirch* et son ravissant paysage alpestre; s'il n'y avait pas enfin..... pour ne pas allonger davantage l'évocation des beautés de cette région et aller au couronnement même du tableau, s'il n'y avait pas, à l'extrémité sud de l'amphithéâtre, le vigoureux massif du *Hoh-Koenigsbourg*, cette « grande pétrification du passé » suivant l'heureuse expression de G. Dietsch, qui, « placée sur une crête étroite, comme une sentinelle qu'on a oublié de relever, semble regarder à ses pieds la marche des siècles et le progrès de la civilisation. »

Est-ce que tout cela ne domine pas d'une hauteur écrasante les ornières de l'intérêt local ou individuel? Est-ce qu'une région pareille ne justifie pas en tous points quant au lieu l'installation de l'industrie hôtelière? Sait-on bien que de là-haut on découvre un des plus beaux panoramas qui soient au monde entier? Sait-on que du centre de cette région il y a moyen de faire tous les jours, pendant trois semaines, une autre promenade, de plain pied, dans un périmètre de 5 à 10 kilomètres de rayon, sans jamais laisser

son plaisir ? Sait-on que c'est là le promontoire le plus avancé dans la plaine de toute la chaîne des Vosges ? qu'il n'y a plus que 16 kilomètres jusqu'au Rhin, que l'Alsace est là, s'il est permis de traduire un peu librement l'expression très précise de Schœpflin, comme « pincée à la taille » (*arctissimus Alsatiae tractus*), qu'à la portée de la main s'étend un domaine de chasse et de pêche tellement riche que du fin-fond de l'Allemagne il vient des princes apparentés à des maisons régnantes pour le disputer aux Nemrods du pays, et que partant on peut se rendre compte de la supériorité des ressources qu'offre cette région, où par un rare privilège la plaine et la montagne font assaut de prévenances à leurs hôtes et s'ingénient à varier leurs plaisirs.

Le célèbre ministre des postes de l'Empire d'Allemagne s'était véritablement épris de cette région du premier jour qu'il l'eut visitée. Chaque année, jusqu'à sa mort, il y est revenu passer les vacances avec sa famille, et il en dégageait le charme en des lettres ou des poésies véritablement enthousiastes, telles ses « Klänge aus den Vogesen », parues sous le pseudonyme de Kurt Rappolt, et telles les paroles qu'il adressait à ses amis de Ribeauvillé, après son premier séjour : « Ich habe mir jedes Jahr meine Sommerfrische gegönnt und war in verschiedenen Gegenden, aber eine solche Seelenruhe, wie ich sie hier gefunden habe ich noch nirgend genossen * ».

* Quelques jours avant sa mort, après avoir subi une douloureuse opération, de Stephan donnait encore ses pensées à Ribeauvillé et écrivait à l'auteur de ce rapport les lignes suivantes, les dernières certainement qu'il ait tracées : « Ich werde noch manche schlaflose Nachtstunden dazu benutzen können, um den Erinnerungen an vergangene Tage nachzugehen und mich dadurch über das Mißliche in der Gegenwart hinwegsetzen. Dass ich hierbei meines verfloßenen Aufenthaltes in Ihrer romantischen Kreisstadt besonders gern gedenken werde, davon sind Sie überzeugt. Und wenn meine Genesung, so Gott will, und wie Sie es erhoffen, demnächst eingetreten ist, so werde ich gern Ihren Wunsch erfüllen und bei der nächsten sich darbietenden Gelegenheit das Strengbachthal wieder aufsuchen. wo ich so viele liebe Freunde gefunden, manchen edlen Tropfen gekostet und manches Liedlein gesungen habe. »

Pour le comte de Posadowsky, secrétaire d'État, qui a visité ces jours-ci les travaux du Haut-Kœnigsbourg, par ordre de l'Empereur, et qui était venu simplement dans l'état d'esprit passif d'un fonctionnaire qui s'acquitte d'une mission, c'a été également, comme dirait Stendhal, l'admiration coup de foudre

Le comte, ont dit à l'unisson les journaux d'Alsace et d'Allemagne, a été tellement surpris et enchanté de la beauté du site, qu'il a promis à plusieurs reprises de venir passer ses vacances, l'année prochaine, en Alsace, et de faire à Berlin une active propagande en faveur du tourisme dans les Vosges.

C'est du reste la situation topographique toute spéciale de la montagne du Haut-Königsbourg qui, cause permanente de son charme, en a fait aussi au moyen âge la raison d'être de son importance, au point de vue militaire et commercial, et qui sera demain la raison d'être de sa valeur industrielle — au sens où nous l'entendons — c'est-à-dire que demain, quand le château sera reconstruit avec ses bastions, ses donjons, sa courtine terrassée, son enceinte formidable de remparts, qu'il dessinera le cône si harmonieux de la montagne d'un amortissement vraiment monumental, et que ses lignes, en un magnifique élan, se profileront sur le ciel, il fixera tous les regards dans la plaine, et deviendra aux yeux des milliers de voyageurs qui passent toute l'année sur la ligne de Strasbourg-Bâle — l'artère la plus importante qui relie l'Europe du Nord au Sud — l'attraction colossale et constante, le phare de l'industrie nouvelle.

Or ça, Messieurs, si le lieu est bien choisi, comme vous venez de le voir, le moment ne l'est pas moins; car s'il est vrai qu'une des conditions primordiales du succès de l'industrie en question réside dans la réclame, ne pensez-

vous pas qu'on ne saurait débiter mieux à propos, aujourd'hui que l'Empereur lui-même s'occupe de signaler cette région à l'attention du monde entier.

Nous savons bien que certains gens trouvent à y redire en vertu de considérations politiques d'essence transcendante. Ce sont évidemment de ceux que ne tourmente pas la lutte pour la vie ou que n'inquiètent guère les intérêts du prochain. En attendant les vrais gens d'affaires, ceux qui voient juste et loin dans les questions économiques, raisonnent autrement.

Il y a quelque temps, un hôtelier des Vosges *françaises* nous tenait un petit discours très significatif que je vous demande la permission de rapporter, malgré l'expression un peu triviale : « A l'heure qu'il est, nous disait-il, tous les journaux du monde ont parlé du Haut-Königsbourg ; il n'y a pas un magasin pittoresque illustré d'Allemagne, de France, d'Angleterre, de Hollande, d'Autriche, d'Amérique, etc., qui n'ait représenté le vieux château dans toutes les positions : de face, de profil et de derrière. Si vous vouliez atteindre le même résultat de réclame pour votre pays, à l'aide d'annonces Géraudel, comme les autres régions sont obligées de le faire, vous auriez des millions à dépenser. Alors, si vous ne savez pas tirer parti de cette réclame, vous êtes des mufles ! »

Or cette réclame que d'autres, comme vous voyez, nous envient, va se renouveler chaque année à l'occasion des visites périodiques de l'empereur ou de ses ministres, et va être maintenue à l'état intensif, pendant toute la durée des travaux, par les comptes rendus que les journaux publieront fréquemment à ce sujet. Vouloir donc différer à une époque ultérieure l'introduction de l'industrie hôtelière dans cette région qui va devenir la base même de son développement, c'est dire à la Fortune, au moment où elle frappe à votre porte, « Madame, veuillez repasser plus tard. »

A côté de ces éléments fondamentaux de succès qui tiennent à la valeur intrinsèque du lieu et à l'opportunité du moment, nous voulons voir un troisième appoint de prospérité dans l'appui *obligatoire* du gouvernement. Nous soulignons : « obligatoire ». En effet, lors du vote des crédits par le Parlement d'Alsace-Lorraine, des promesses formelles de prospérité matérielle ont été faites au pays, et ces promesses ont été sanctionnées par la haute parole de l'empereur. Il est donc de toute nécessité qu'elles se réalisent, non pas seulement au nom des intérêts économiques de la population, mais aussi et surtout au nom des *intérêts moraux de l'État*. Il est indispensable à ce point de vue, que la restauration du Hoh-Kœnigsbourg soit mieux encore qu'une cause de prospérité locale : il ne faut pas, comme l'a dit un grincheux du Reichstag, qu'elle serve exclusivement à remplir les poches des gens de Schlestadt, il faut qu'elle marque la fin d'un état de choses défectueux, qu'elle inaugure une ère nouvelle où l'industrie hôtelière, recevant de la région que commande le château une puissante impulsion, prendra son essor pour de bon et s'étendra peu à peu dans toute la chaîne des Vosges. Autrement, ce seraient les sceptiques, les incrédules, les railleurs sinon les malveillants auxquels l'événement donnerait raison auprès de l'opinion publique. Ils auraient beau jeu dès lors pour faire croire à la foule que les belles paroles dont le gouvernement a enveloppé le vote des crédits n'étaient que fleurs de rhétorique d'inspiration plus ou moins courtisanesque ou de tendance plus ou moins politique, qu'autant en a emporté le vent et que les belles espérances que le pays avait conçues à cette occasion, devaient rester indéfiniment vaines. Les conséquences d'un pareil état de choses seraient déplorables, nous le répétons au point de vue de l'autorité morale de l'État.

Le devoir de l'État est donc tout indiqué. Il a d'abord à construire les voies de communication nécessaires ; il a ensuite à soutenir hautement et ouvertement l'action des hommes clairvoyants et énergiques qui, sur la foi de ses promesses, se sont engagés résolument dans les voies nouvelles, malgré les obstacles du chemin, malgré la défiance ambiante et malgré surtout les lazzis de la galerie, c'est-à-dire malgré les difficultés qui sont corrélatives du mal dont nous souffrons en Alsace et qui est le manque d'esprit de solidarité, le manque de cohésion, le manque d'initiative, le manque de confiance en l'avenir et la suspicion systématique envers les pouvoirs publics.

Analyser ces devoirs de l'État, c'est poser en principe que celui-ci n'y faillira pas. Ceux qui iront de l'avant dans le sens indiqué seront soutenus d'en haut, nous en sommes intimement convaincus.

Mais comment comprenez-vous, nous dira-t-on, cette entreprise initiale qui devra orienter l'industrie hôtelière, vers sa prospérité définitive ? Nous répondons : Tout d'abord il est indispensable que l'on construise dans la région Ribeauvillé-Haut-Kœnigsbourg un *hôtel de premier ordre*. C'est ce genre d'hôtels qui surtout fait défaut dans les Vosges. Les deux ou trois établissements de ce genre qui s'y trouvent actuellement ne désemplissent pas pendant la saison. Il est notoire, par exemple, que si l'Altenberg voulait répondre à tout le contingent de clientèle qui demande chaque année y venir, il devrait avoir trois fois, voire même quatre fois plus de chambres. Ceci provient en grande partie de la réaction qui se fait contre la Suisse en faveur des Vosges, pour les raisons que nous avons analysées plus haut. C'est du reste la clientèle riche qui fait le vogue d'un pays et qui plutôt que la foule moyenne et anonyme attire l'attention sur ce pays. Et on sait d'autre part, par l'expérience faite en Suisse et dans le

duché de Bade, que ce sont toujours les hôtels de premier ordre qui ont constitué les noyaux de l'exploitation hôtelière.

Évidemment au point de vue financier, il faut se garder de certains errements qui se sont produits tout particulièrement ces derniers temps. Nous voulons parler des dépenses folles qui ont été faites à vouloir construire des palais. Il en est résulté un vice rédhibitoire dont l'exploitation technique s'est tout d'abord ressentie, par le défaut des fonds de roulement et par les nécessités écrasantes du service d'intérêt et d'amortissement de capitaux exagérés. Ce qui fait l'hôtel de premier ordre, c'est moins les façades somptueuses, la profusion de décorations intérieures, que l'élégante simplicité de l'architecture et de l'aménagement, le spacieux et le confort des locaux, l'ordre, la ponctualité, la discrétion et la distinction du service.

Seulement, en l'état actuel des choses, nous ne pouvons pas exiger que cette entreprise initiale conçue suivant les principes que nous venons d'établir, et réunissant par le fait même toutes les conditions possibles du succès soit abandonnée à l'initiative privée. Chez nous précisément l'inanité du résultat au point de vue de l'industrie hôtelière, a été corrélative, à l'une ou l'autre exception près, de l'isolement de l'effort. Ce qui a fait dire un jour à l'un de nos représentants du capital que « la démonstration du succès de la « Fremdenindustrie » dans les Vosges n'était pas encore faite. »

Il y a là l'expression toujours spécieuse d'un cercle vicieux. Tout aussi bien aurait-on pu objecter en son temps à l'établissement du tramway Strasbourg-Colmar que la « démonstration du succès des voies étroites à travers la plaine du Rhin n'était pas encore faite, » car à quoi se

réduisait donc alors le mouvement de voyageurs sur ces routes isolées? et n'est-il pas vrai, que c'est précisément le chemin de fer routier qui a créé et développé le mouvement?

De même dirons nous, la démonstration du succès de l'industrie hôtelière dans les Vosges n'est possible qu'après la mise de fonds voulue, celle-ci précédée, bien entendu, d'une conception clairvoyante, hardie et généreuse.

Nous devons donc substituer le concours collectif à la tentative individuelle, c'est-à-dire placer à la base de l'entreprise *la société par actions*, ce qui non seulement en rend l'assiette financière plus facile et plus puissante, mais lui assure dans tout le pays des foyers d'influence et de collaboration.

On ne procède plus autrement aujourd'hui, à peu de chose près, en Suisse, dans le duché de Bade, en Autriche, sur le Riviera etc. Et pour vous donner une idée de l'envie que prennent ces entreprises, en Suisse, par exemple, nous reproduisons ci-après une correspondance de Berne que nous avons trouvée ces jours-ci dans la *National Zeitung* de Bâle.

« A Interlaken, il se forme actuellement une société par actions qui a pour but d'acheter l'hôtel Belvédère et l'hôtel des Alpes avec tout le terrain qui fait partie de ces immeubles. Ce terrain doit être utilisé pour la construction d'un hôtel-palais (Palasthôtel), (c'est l'expression de la feuille suisse, elle caractérise la tendance erronée que nous avons signalée plus haut, et dont plusieurs hommes du métier nous ont dit, tout récemment, au cours d'un petit voyage d'étude que nous avons fait en Suisse, avec M. Græub, propriétaire de l'hôtel Central à Mulhouse, qu'elle était plus préjudiciable que favorable au maintien de la prospérité de l'industrie hôtelière).

Outre cet hôtel-palais, la société construira des villas, pour familles qui voudront loger à part, et des chalets qui seront loués comme magasins de vente, le long de la promenade. Les deux hôtels susnommés qui comprennent ensemble 310 lits continueront d'être exploités : ils doivent être achetés par la société au prix de 2,200,000 frs. Le nouvel hôtel aura 500 lits d'étrangers ainsi que 125 lits d'employés. Il représentera tout le confort moderne : salons, balcons, etc. Le devis s'en élève à 3,000,000 frs. Celui des villas et chalets à 300,000 frs., en sorte que le capital-actions de la société s'élève à 5 millions et demi de francs. Une partie, soit 2 millions et demi, en est couverte par un emprunt hypothécaire, les 3 autres millions seront représentés par une émission d'actions, à laquelle une souscription de 1,360,000 frs. est d'ores et déjà acquise. » Le correspondant de la *National Zeitung* ajoute : « On comprend aisément que les autres hôteliers d'Interlaken ne voient pas de très bon œil cette nouvelle entreprise qui aggravera pour beaucoup d'entre eux les difficultés de la concurrence. »

Ce ne sont pas, certes, les hôteliers actuels de Tannenkirch ou de Haut-Königsbourg qui auraient à redouter de pareilles difficultés de concurrence, s'il venait s'installer une semblable entreprise dans leur région ! Or, nous sommes convaincus que le champ d'exploitation hôtelière que représente à l'heure qu'il est cette région, pour ainsi dire vierge, est beaucoup plus fertile qu'à Interlaken, où la culture intensive l'a passablement épuisé.

Et, cependant, personne ne doute en Suisse que les capitaux engagés dans l'industrie hôtelière puissent être rémunérateurs.

Aussi bien, jetons un coup d'œil sur l'industrie hôtelière en Suisse, et essayons de dégager ses principes d'action, son mode de fonctionnement, sa méthode financière et ses

résultats. Nous apprendrons en même temps de quelle époque elle date en réalité et en quel intervalle de temps elle a pris son merveilleux développement. La conclusion en faveur des Vosges s'imposera par analogie, voire même que notre thèse sera justifiée a fortiori.

Nous empruntons les renseignements qui vont suivre à une excellente étude sur l'*Industrie des Hôtels de Montagne*, publiée par E. Goguel, chef-honoraire de l'exploitation de la compagnie des chemins de fer du Midi. Cette étude date de 1898. Les statistiques qu'elle mentionne remontent à 1894.

Les conclusions qui en découlent n'en sont que d'autant plus fondées par rapport à l'époque actuelle.

Pour faire ressortir tout d'abord le système que les Suisses ont employé pour industrialiser leur sol au point de vue des étrangers, prenons comme exemple la chaîne des Alpes Bernoises.

Vous connaissez tous ce massif profond qui sépare la vallée de l'Aar de celle du Rhône. Il en émerge de nombreux pics, étincelants de blancheur, mais seuls les ascensionnistes expérimentés peuvent y pénétrer. — C'est pour le grand nombre à *distance* qu'il faut admirer ces merveilles.

La plus renommée de ces montagnes est la *Jungfrau*, immense masse de neige qui s'avance vers la plaine, laissant derrière elle, à droite et à gauche, deux traînées de glaciers aux pointes élancées, d'un effet saisissant, mais dont l'ensemble ne peut être embrassé que de points déjà très élevés.

Or, pour utiliser la valeur industrielle de la Jungfrau, il s'est établi autour d'elle des stations d'observation suivant trois lignes concentriques.

Sur la première se trouve le village de Murren, qui n'est

séparé de la montagne que par l'étroite vallée de Lauterbrunnen, où le soleil n'apparaît qu'à 9 heures du matin. A Murren, situé à 800 m au-dessus du fond de la vallée, se trouvent de grands hôtels de 1^{er} ordre, et plusieurs annexes, le tout entouré d'un groupe de petits chalets, aménagés la plupart pour les besoins de l'industrie des étrangers.

Bien au-dessous de Murren et de l'autre côté de la vallée de Lauterbrunnen, au milieu de grandes prairies, s'étend le village de Wengen, groupé autour de 8 grands hôtels importants : belle vue sur la *Jungfrau* ; mais pour en jouir complètement, il faut, à pied ou par chemin de fer à crémaillère, qui de Lauterbrunnen va jusqu'à Grindelwald, pousser jusqu'à la station de Wengen-Alp où il y *un hôtel* ; on est encore à 4 kilomètres du glacier, mais dans le lointain on voit tomber des avalanches et l'on entend les sourds grondements qui accompagnent leur chute... c'est-à-dire qu'on en a pour son argent.

A la station suivante — la petite Scheidegg — il y a un grand hôtel et un buffet de gare : les trains s'arrêtent pour permettre aux voyageurs de bien se saturer de la vue de la *Jungfrau*.

Enfin, à Grindelwald, terme du parcours du chemin de fer, quand on est acculé contre l'immense paroi de roc... on rencontre 11 grands hôtels, tous, dit le Bedecker, pourvus de terrasse avec vue sur la *Jungfrau*.

Voici pour le premier parallèle de contemplation. Sur le deuxième parallèle, nous trouvons Interlaken dont le grand hôtel *Jungfraublick* caractérise bien la situation. Autour d'Interlaken sont parsemés dans la plaine quelques groupements d'hôtel pour les bourses modestes.

Presqu'au débouché de la vallée de Lauterbrunnen, se trouve l'origine d'un funiculaire qui conduit à 1 970 m d'altitude, à l'observatoire de la Schynigeplatte orienté vers

la *Jungfrau* et l'Oberland bernois, en raison de quoi on y a construit un hôtel avec terrasse, de même que plus haut, au Faulhorn, à 2683 m, nous trouvons le dernier hôtel de notre deuxième parallèle, situé en face à face avec la *Jungfrau*.

Mais revenons à Interlaken. C'est une des stations estivales les plus connues et les plus fréquentées. La promenade de Hoheweg, plantée de noyers séculaires, est charmante. . . la perspective de la *Jungfrau* en fait le charme principal. Toute une rangée d'hôtels a été créée pour en jouir, et pour que cette jouissance ne courût aucun risque d'être troublée jamais, la municipalité d'Interlaken — nous insistons vivement sur ce détail qui est significatif par comparaison avec ce qui se passe chez nous, — a acheté toute l'étendue de prés qui borde la promenade, et qui assure la liberté du champ visuel vers la montagne. Ça été une dépense de près d'un million!

Or, il y avait en 1894, 34 hôtels à Interlaken, contenant 2454 chambres, où passent plus de 100 000 étrangers par an. Et cette vogue ne date pas des Romains, car en 1819 il n'y avait qu'un seul hôtel à Interlaken, et certainement il ne contenait pas 300 chambres, comme l'hôtel Victoria actuel, et 500 chambres comme le futur hôtel dont nous venons de parler.

Enfin comme troisième ligne d'observation de la *Jungfrau*, nous trouvons des stations d'altitude établies sur des hauteurs qui ferment, au nord, la vallée de l'Aar, telles Saint-Beatenberg avec ses 12 grands hôtels et son funiculaire. Plus à l'est, un funiculaire conduit de Brientz au Brientzer Rothorn qui possède son hôtel avec vue sur le massif des Alpes bernoises en général et sur la *Jungfrau* en particulier, ainsi qu'en font mention les nombreux prospectus, guides, indicateurs, chefs-d'œuvre de typographie et d'autotypie

dont on se trouve avoir les poches pleines, dès qu'on a passé 24 heures dans la région.

En faisant le compte des hôtels placés sur nos trois parallèles d'observation, nous en trouvons 76 qui vivent de la contemplation de la Jungfrau et des cimes subalternes.

Et comme notre statistique remonte à 1894 et que nous savons, d'après les documents publiés par le « Schweizer Handels- und Industrie Verein », que le nombre des lits d'hôtel a augmenté depuis lors de 30 %, nous pouvons admettre, sans grand risque de nous tromper, que ce chiffre d'hôtels que nous venons de mettre en relief s'est élevé de 76 à 90!

Voilà certes un groupe de montagnes auquel le génie suisse a su donner un maximum de valeur industrielle.

Étonnez-vous alors que le total des hôtels existant en Suisse, à la fin de l'année 1894, se soit élevé à 1,693. dont 1,034 hôtels permanents, c'est-à-dire ouverts toute l'année, et 659 hôtels-saison, c'est-à-dire fermés pendant 3 ou 4 mois de l'année. Ces hôtels renfermaient en 1894 88,000 lits d'étrangers. (En 1880 ce chiffre s'était élevé à 58,000, ce qui permet de suivre la marche progressive de l'industrie.)

Et que tous ces hôtels réunis aient fait en 1894 un chiffre d'affaires de 114,333,744, il n'y a là non plus de quoi surprendre, mais le chiffre est éloquent et surtout il implique des données bien intéressantes au point de vue des effets de l'industrie hôtelière qui n'a peut-être pas sa pareille sous le rapport de la répercussion bienfaisante dans le pays où elle fleurit.

En effet l'exploitation de ces hôtels a nécessité un travail de 24,000 employés, dans le rapport de 3/5 d'hommes et de 2/5 de femmes. On comprend qu'une pareille armée exige un véritable état-major l'encadrant et la dirigeant, et qu'il y a de ce chef un sérieux débouché pour bien des jeunes gens, instruits, actifs et intelligents.

Les salaires de ces 24,000 employés ont été de 9 millions de francs, logement et nourriture non compris. . . et surtout pourboire non compris. . . lequel représente à peu près une somme équivalente.

Combien serait améliorée la situation matérielle de nos populations vosgiennes, si de bons et nombreux hôtels donnaient ainsi du travail à une foule de gens nécessiteux.

Mais il n'y a pas à considérer seulement le bien-être que procurent les salaires des employés, il y a surtout à tenir compte de l'argent répandu dans le pays en raison des achats qu'y font les hôtels.

En 1894, les hôtels pour étrangers ont dépensé, en outre des salaires, plus de 74 millions, dont :

40,700,000	pour la cuisine,
8,600,000	» » cave,
7,400,000	» frais généraux,
7,500,000	» l'entretien des meubles et bâtiments,
5,500,000	» le chauffage et l'éclairage,
5,000,000	» impôts, patentes et assurances.

Le chiffre des dépenses de cuisine est particulièrement élevé; il y aura peut-être quelque intérêt à en indiquer le détail :

Fromage	350,000 francs.
Huiles de table	358,000 »
Thé	376,000 »
Sucre	490,000 »
Café	877,000 »
Fruits	1,137,000 »
Œufs	1,397,000 »
Conserves	1,531,000 »
Légumes	1,643,000 »
Lait	1,677,000 »
Divers	2,161,000 »

Beurre	2,254,000 francs
Pain	2,660,000 »
Poisson	3,483,000 »
Volailles.	6,313,000 »
Viande et gibier	14,086,000 »

Le chiffre des recettes des hôtels ayant été en 1894,	
comme nous l'avons vu de	114,333,744
et celui des dépenses s'étant élevé à	82,828,269
il en ressort un produit net de	<u>31,505,475</u>

Pour savoir si ce produit net a été rémunérateur pour les capitaux, il nous reste à en faire connaître l'importance.

Le tableau ci-après donne ce renseignement:

Capitaux engagés.

	1894	1880
Immeubles	393,681,000	240,000,000
Meubles	195,513,000	73,500,000
Approvisionnements	19,733,000	6,000,000
Total	<u>518,927,000</u>	<u>319,500,000</u>

Produit net en 1894 31,500,000.

Intérêt des capitaux 6%.

Ce résultat nous a été confirmé au cours de l'enquête que nous avons eu l'occasion de faire tout récemment en Suisse, avec M. E. Græub, enquête à laquelle nous avons fait déjà allusion plus haut.

« Toute maison suisse, nous disait un des principaux hôteliers d'Interlaken, pour peu qu'elle ne soit pas grevée d'un compte d'établissement premier trop onéreux, par suite d'une recherche de luxe à outrance et qu'elle soit menée conformément aux principes consacrés, est à même

de rendre 6 % au moins du capital engagé. Territet, entre autres, donne 10 %.

Il en est de même au duché de Bade, où depuis 20 ans l'industrie hôtelière a développé ses moyens d'exploitation dans la proportion de 70 %.

Cette progression rapide et constante de l'industrie hôtelière dans les pays limitrophes prouve aux yeux du plus prévenu que cette industrie porte en soi les germes de sa prospérité.

Cela posé, admettons qu'il s'établisse une entreprise d'hôtels dans la région, spécialement privilégiée des Vosges que nous venons de désigner à votre attention, et qui devra être le point de départ du développement ultérieur de l'industrie hôtelière, nous pouvons prévoir pour ainsi dire mathématiquement que cette entreprise *justifiera nos meilleures espérances*. En effet, la clientèle, et nous entendons la clientèle riche — ne lui manquera pas; nous l'avons prouvé surabondamment. Donc, la *recette brute* sera équivalente, en proportion de l'importance de l'établissement, à celui de n'importe quel hôtel suisse ou badois, dont nous savons déjà qu'il est prospère. L'exploitation devant avoir lieu d'après les principes mêmes qui ont fait leurs preuves autre part, nous ne voyons pas pourquoi le rendement ne serait pas à l'avenant. Dans ces conditions, nous pouvons admettre *a priori*, l'équivalence des résultats financiers.

Mais nous allons plus loin. Nous prétendons que comparativement à la Suisse, le rendement d'un pareil établissement devra être supérieur. Nous disposerons en effet pour notre industrie hôtelière d'avantages considérables que la Suisse ne possède pas. En effet, sur les 88,000 lits d'étrangers que nous avons relevés plus haut dans notre statistique relative à la Suisse, il y en a près de 35,000 qui se trouvent à

des altitudes dépassant 1000 mètres. Or, la zone de développement de l'industrie hôtelière dans les Vosges, varie entre 500 et 800 mètres — altitude, remarquons-le entre parenthèses, la plus conforme aux lois de notre organisme. Nous réaliserons donc de ce chef une économie énorme sur le compte d'établissement premier, soit que les camionnages seront meilleur marché et que nous aurons à la main, le sable, la pierre et le bois de construction, ce qui n'est certainement pas toujours le cas dans la région des glaciers. Une autre économie notable que nous réaliserons sur le compte d'établissement premier et que nous avons indiqué déjà précédemment, tiendra à la simplicité de la construction et de l'aménagement, sans préjudice d'ailleurs des exigences de l'hygiène et du confort. Mais c'est surtout au chapitre de l'alimentation que nous aurons une marge d'avantage considérable par rapport à la Suisse. On a vu tout à l'heure pour quelles sommes importantes entrent en ligne de compte les dépenses de cave et de cuisine, et tout particulièrement celles qui ont trait aux fruits, conserves, légumes, au pain, aux volailles, à la viande et au gibier. Il saute aux yeux que tous ces approvisionnements reviendront meilleur marché dans les Vosges qu'en Suisse

Donc, *recette équivalente, mode de fonctionnement identique, frais d'exploitation moindres*. . . si de ces prémisses nous ne sommes pas autorisés à tirer la conclusion que le rendement doit être au moins égal, vraiment nous y perdons notre latin!

L'Alsace, Messieurs, est arrivée à un tournant de son évolution économique. L'agriculture, la viticulture sont aux prises avec des difficultés irremédiables; la production manufacturière est sérieusement menacée. Une industrie nouvelle s'offre à nous, susceptible de mettre en valeur d'énormes richesses encore virtuelles et d'assurer à nouveau pour

longtemps la prospérité du pays. La contrée que jé viens de faire passer sous vos yeux réunit tous les éléments primordiaux d'une pareille industrie, et cela d'une façon incomparable. Etant donné, en outre, qu'elle se trouve désignée, à l'heure qu'il est, aux regards du monde entier, ne pas profiter de ce moment pour jeter définitivement dans cette région les bases de la grande industrie nouvelle serait au point de vue tant économique que national, une faute impardonnable.

Si notre voix devait rester sans écho, si notre appel devait laisser impassibles les forces vives du pays, alors qu'autour de nous, tout le long des confins de notre petite patrie, nous voyons les autres travailler et prospérer avec des moyens peut-être inférieurs aux nôtres, il faudrait réellement désespérer de nous-mêmes, avouer qu'il y a quelque chose dans notre cerveau qui est moins délié ou affiné que la masse cérébrale d'un Badois ou d'un Suisse et admettre que là où ceux-ci ont su réussir, nous soyons définitivement voués à l'impuissance et à la stérilité.

Le projet de tarif douanier.

(Discussion.)

LE PRÉSIDENT : A notre dernière séance, M. Wagner a attiré notre attention sur certains points du nouveau projet de tarif douanier, qui doit venir prochainement en discussion au Reichstag, notamment sur les questions : 1° des entrepôts en transit (Gemischte Transitlager); 2° des droits d'entrée sur les céréales; 3° de la protection à accorder aux produits de l'horticulture. M. Wagner nous a rendu compte des résolutions prises à ce sujet par le Conseil d'agriculture d'Alsace-Lorraine et par le Conseil d'agriculture de l'Empire d'Allemagne. Il a de plus engagé notre Société à prendre position dans cette importante question d'économie sociale; à nommer une commission chargée de l'étudier et de présenter un rapport sur lequel pourrait s'engager une discussion. Votre Comité d'initiative que la Société avait chargé de désigner les membres de cette commission a pensé que le rapport qu'elle devrait élaborer, ne pourrait être présenté et discuté à temps, c'est-à-dire avant les débats qui s'ouvriront dans le courant de ce mois au Reichstag; qu'il serait donc préférable d'engager la discussion dès notre prochaine séance, en prenant comme point de départ la communication de M. Wagner.

Sachant que M. Haug, secrétaire de la Chambre de commerce de notre ville, s'est livré à une étude spéciale et approfondie de la question, surtout au point de vue des intérêts généraux de l'Alsace-Lorraine, je l'ai prié de vouloir bien prendre part à la discussion qui va

avoir lieu. M. Wagner a exposé le point de vue des agronomes, M. Haug est le mieux à même de nous démontrer quelle sera la répercussion du nouveau tarif douanier sur le commerce et l'industrie en Alsace-Lorraine.

M. HAUG: Je suis très reconnaissant à M. le Président d'avoir bien voulu m'inviter à prendre la parole au sein de votre Société, pour vous entretenir de la question douanière.

Je le ferai, bien entendu, en première ligne, au point de vue commercial et industriel; mais comme la marche du commerce et de l'industrie est subordonnée au bien-être de la *généralité*, de même que celui-ci dépend, de son côté, de la bonne marche de l'industrie et du commerce, il sera indispensable que j'émette, en même temps, quelques idées générales sur la question.

Je sais d'ailleurs que votre Société des Sciences, Agriculture et Arts n'est une société ni purement scientifique ni purement agricole, et que, tout en traitant les questions dont elle s'occupe au point de vue spécial des différents domaines de son activité, elle n'a jamais négligé les idées générales. —

« Si l'industrie demande une protection suffisante de ses produits — dit-on généralement — il est de toute justice que l'agriculture ait aussi la sienne. »

Il est des industries en Allemagne, et aussi en Alsace-Lorraine, j'en conviens, qui mettent la protection au-dessus de tout. Il est incontestable qu'une certaine protection est nécessaire à des industries encore en voie de développement, comme un enfant a besoin d'un soutien pour guider ses pas encore chancelants. Pour une industrie en décadence — soit dit en passant et pour rester dans notre image — la protection ne pourra faire fonction que de béquilles, elle ne lui rendra jamais la santé.

Un certain nombre de petites industries, dans la Basse-Alsace par exemple, demandent une protection plus efficace

en raison de la proximité de la frontière. Elles sont empêchées, par les forts droits que prélève la France ou la Suisse, d'exporter leurs produits dans ces pays, tandis que les industries suisses ou françaises leur font, ici même, une concurrence ruineuse, grâce à l'insuffisance des droits d'entrée en Allemagne.

Il est donc tout indiqué que l'Allemagne élève ses droits sur certains articles, à titre de représailles, si par des négociations préalables elle n'a pas réussi à faire diminuer, dans les pays voisins, les droits sur les mêmes articles.

C'est à ce point de vue-là que s'est placée la Chambre de commerce de Strasbourg, quand elle a demandé, pour un nombre restreint de produits industriels, une augmentation des droits de douane.

Mais, *dans son ensemble*, notre industrie, et à plus forte raison notre commerce, ne demande pas la protection coûte que coûte. Ce que l'industrie et le commerce demandent au contraire et avant tout autre chose, c'est la possibilité de continuer et de développer leurs relations avec l'étranger, c'est-à-dire la continuation de la politique des traités de commerce, — politique dont l'Allemagne n'a eu qu'à se louer jusqu'à présent, tel qu'il ressort du développement inouï qu'a pris son commerce extérieur, depuis 1892, époque de la conclusion des traités qui vont expirer.

Les traités de commerce sont pour l'industrie allemande une question de vie ou de mort, et le sort de notre industrie et de notre commerce en Alsace dépend également de la conclusion de traités favorables.

La France, qui était le principal débouché de l'industrie alsacienne, encore longtemps après l'annexion, lui est pour ainsi dire fermée ; l'Amérique, où elle s'était créé une forte clientèle, s'entoure d'une muraille de plus en plus élevée, en même temps que l'industrie américaine fait des progrès

inquiétants. Il s'agit donc de se créer des débouchés nouveaux, et ces débouchés notre industrie commence à les trouver précisément dans les pays qui ont conclu des traités de commerce avec l'Allemagne, en Italie, en Autriche-Hongrie et particulièrement en Russie. La Russie, qui est un pays jeune et susceptible encore d'un grand développement, occupe maintenant déjà une des premières places parmi les pays qui importent des produits allemands; elle demande à l'Allemagne pour environ 400 millions de Mark de marchandises, soit environ $\frac{1}{10}$ de toute l'exportation allemande. L'Alsace elle-même participe pour plusieurs millions à cette exportation.

Si ces débouchés nous étaient fermés, de nombreuses industries alsaciennes se trouveraient donc fortement lésées; mais ce qui serait encore bien plus préjudiciable à notre industrie et à notre commerce tout entier, ce serait une stagnation de l'exportation allemande en général, soit en Russie, soit dans un autre pays voisin. Le contre-coup ne manquerait pas de s'en faire sentir sur toutes les affaires, car le marché indigène se trouverait inondé par les produits qui jusqu'à présent allaient à l'étranger.

Or, ces pays, qui sont les principaux acheteurs de produits allemands, sont en même temps les principaux fournisseurs de l'Allemagne en céréales.

Jugez maintenant de l'importance qu'a pour notre commerce et notre industrie l'élévation des droits sur les céréales! Les pays que je vous ai cités, la Russie en première ligne, ne resteront pas indifférents à cette élévation, qui doit frapper un de leurs principaux articles d'exportation. Voyez quelle attitude prendrait un négociateur auquel on viendrait dire à l'avance: « Nous voulons bien traiter avec vous, mais, sur l'article qui vous intéresse le plus, nous ne vous ferons non seulement plus les conditions actuelles, mais nous n'entendons pas descendre au-dessous d'un chiffre

de . . . , chiffre qui se trouve atteindre près du double du taux actuel. »

Voilà quelle est la portée du tarif minimum sur les blés, tarif que notre agriculture voudrait voir élever encore au delà du taux proposé par le gouvernement.

Il n'est donc pas étonnant que le commerce et l'industrie rejettent tout d'abord ce tarif minimum, et en général une élévation des droits sur les céréales qui empêcheront la conclusion de traités de commerce avantageux.

Mais nous rejetons cette élévation de droits pour une deuxième raison, et là les intérêts du commerce et de l'industrie sont identiques avec ceux de la généralité. La conséquence forcée de cette élévation serait un renchérissement du pain.

Les partisans de l'élévation nient cette conséquence.

Je n'insisterai pas sur l'argument célèbre qui consiste à dire que c'est l'importateur étranger qui supporte les droits. A quoi servirait donc à l'agriculteur indigène une élévation des droits, si le prix du blé ne devait pas être augmenté en conséquence?

C'est bien une élévation du prix du blé que demande l'agriculture. Le producteur doit pouvoir obtenir pour ses produits des prix plus rémunérateurs, c'est là le but de la protection.

J'admets volontiers qu'il n'existe pas, entre le prix du blé sur le marché du monde et le prix du pain chez nous, un parallélisme absolu. Il est certain que, grâce aux nombreuses transactions auxquelles est soumis le blé sur son chemin entre le producteur et le consommateur, il se fasse un certain nivellement et que les hausses et les baisses sont moins prononcées dans le prix du pain que dans celui du blé. Il n'en est pas moins vrai — et cela peut se démontrer graphiquement — que toute aug-

mentation du prix du blé entraîne une augmentation du prix du pain, ne fût-ce qu'après un certain délai.

Le consommateur subira donc forcément, à un degré plus ou moins grand, les conséquences de l'augmentation du prix du blé, qui, elle, doit être, dans l'intention même des promoteurs de cette mesure, la conséquence de l'élévation des droits de douane.

Permettez-moi de vous citer quelques chiffres pour vous montrer ce que représente pour la consommation de l'Alsace-Lorraine cette élévation des droits.

On admet comme consommation annuelle de la population d'Alsace-Lorraine une moyenne de 200 kg. de blé par tête. L'Alsace-Lorraine ayant une population d'environ 1,700,000 âmes, elle consomme en tout environ 3 millions et demi de quintaux métriques de blé par an. Sur ces 3 millions et demi, l'agriculture indigène ne produit qu'environ 2 millions de quintaux, le reste, soit 1 1/2 million, est couvert par l'importation. Je ne pense pas que notre agriculture soit à même de combler ce déficit, même après avoir obtenu la protection qu'elle réclame. Cela importe peu d'ailleurs.

Le renchérissement se fera tant sur le blé importé que sur le blé produit par la culture indigène ; c'est, nous l'avons vu, le but même de l'augmentation des droits. C'est donc le total de la consommation, soit 3 millions et demi de quintaux qui seront renchéris par cette augmentation.

En admettant que les droits soient portés de 3,50 M. à 5,50 M. par 100 kg. — je ne prends que le taux minimum du projet de loi, vous savez que l'agriculture trouve ce taux insuffisant — cette différence de 2 M. occasionnerait donc à notre pays un surcroît de dépenses de $2 \times 3\frac{1}{2}$ millions, soit 7 millions de Mark par an.

Voilà la charge qui doit être imposée au consommateur, dans l'intérêt du producteur.

Examinons maintenant quelle est, en Alsace-Lorraine, l'importance des producteurs de blé et quelle est celle des consommateurs de pain.

La population de notre pays se répartit, d'après le dernier recensement, comme suit sur les différentes professions :

Agriculture, horticulture, élevage, exploitation forestière, pêche, ensemble . .	38 %
Industrie et bâtiment	37 %
Commerce	10 %
Autres professions	15 %

Nous avons donc d'une part une population agricole, dans la plus large acception du mot, de 38 %, et d'autre part une population non agricole de 62 %.

Mais ces 38 % sont loin de se composer exclusivement de producteurs de blé. Nous avons en Alsace, comme vous savez, une culture très variée. Dans certaines parties la viticulture domine. Mais, parmi les producteurs de blé eux-mêmes, ceux-là seuls ont un intérêt à l'élévation des droits qui sont à même de vendre du blé.

Or, on estime que seul le cultivateur qui exploite plus de 2 hectares de terres se trouve dans ce cas. Sur 231,947 exploitations agricoles, nous en avons en Alsace-Lorraine 139,773, soit environ 60 %, qui cultivent moins de 2 hectares. Près de $\frac{1}{3}$ de la population agricole d'Alsace-Lorraine n'ont donc pas de blé à vendre, sont, au contraire, forcés d'acheter de la farine ou du pain pour leur propre nourriture.

Nous disions plus haut que la population non agricole d'Alsace-Lorraine était de 62 %. Nous trouvons maintenant que sur les 33 % restants, 60 %, c'est-à-dire

23 % de la population totale, n'ont également aucun intérêt à l'élévation des droits. Cela fait en tout 85 % de la population totale, qui non seulement n'ont pas d'intérêt à cette élévation, mais en auraient un préjudice sensible.

Quel est maintenant le profit des 15 % qui nous restent?

Sur les 92,174 exploitations qui cultivent plus de 2 hectares, il s'en trouve encore 54,757 qui n'exploitent que de 2 à 5 hectares. Ce sont encore des exploitations relativement petites. Mais admettons que cette catégorie soit également à même de vendre du blé, qu'il y ait donc vraiment 92,174 cultivateurs qui profiteraient de l'élévation des droits.

La population agricole, qui est d'environ $\frac{1}{3}$ de la population, consomme elle-même $\frac{1}{3}$ de la consommation totale de l'Alsace-Lorraine, soit un peu plus de 1 million de quintaux. Comme elle ne produit elle-même que 2 millions de quintaux, elle ne pourra donc vendre, dans son ensemble, que 1 million. 92,174 agriculteurs ne vendront donc, en moyenne, qu'un peu plus de 10 quintaux par an.

Si donc le total de l'augmentation des droits — prenons de nouveau 2 M. — devait profiter au producteur, cela ferait une plus-value moyenne de 20 M. par an et par exploitation. Vous voyez que le profit n'est pas gros!

Mais ce n'est là qu'une moyenne. Le petit cultivateur en retirera beaucoup moins, le moyen un peu plus, le grand propriétaire seul tirera de cette augmentation une plus-value tant soit peu importante.

Comme nous savons que la viticulture prend une large place dans la culture de l'Alsace-Lorraine et qu'une très grande partie des grands domaines s'occupe plus spécialement de cette branche de l'agriculture, il en résulte que

le nombre des personnes qui profiteront de l'augmentation des droits est *des plus limités*.

Profit pour un très petit nombre, surcroît de dépenses pour la grande majorité de notre population, voilà, à notre sens, le bilan de l'élévation des droits sur les céréales.

Je ne vous ai parlé jusqu'à présent que des droits sur les céréales. J'ai cru devoir le faire un peu plus longuement que ne l'exigeait le cadre de mon exposé, vu la grande place que prend cette question dans les discussions du jour.

Mais c'est à tort, Messieurs, que tout l'intérêt semble s'être concentré sur ce seul point. Le nouveau projet de tarif contient de nombreux autres articles qui méritent notre attention.

Je ne vous parlerai pas de ceux qui concernent exclusivement l'industrie. De nombreuses matières premières dont elle a besoin se trouveront renchéries par l'augmentation des droits, alors que la production indigène ne suffit absolument pas pour couvrir les besoins; je ne vous cite que le suif, les douves en chêne, les écorces, les tanins, les huiles, les graisses, etc.

Bornons-nous plutôt aux objets d'alimentation.

Prenons d'abord le *bétail* et la *viande*. Un bœuf était taxé jusqu'à présent à 25,50 M.; le projet de tarif porté 60 M.; le Conseil d'agriculture allemand demande un taux de 93,75 M. Un mouton coûtait 1 M., un porc 5; le projet de tarif porte 2 et 12 M. Les oies étaient exemptes jusqu'à présent, le projet de tarif les taxe à 70 Pf. par tête. Croyez-vous que notre agriculture pourra fournir, avec cette protection et au même prix, toutes les oies dont nous avons besoin pour le gavage, dans les environs de Strasbourg? Il est à craindre plutôt que les nombreuses petites gens qui vivent en hiver de cette industrie, et ensuite

notre fabrication des pâtés de foies gras, ne retirent le plus grave préjudice de ce droit élevé.

La viande était taxée jusqu'à présent à 15 M. p. 100 kg. ; le projet en porte 30 le Conseil d'agriculture en demande 50.

La volaille coûtait 12 M., le projet en prévoit 30 ; le Conseil d'agriculture en demande encore 50. La charcuterie coûtait 17 M. p. 100 kg. ; le projet en porte 45.

Partout les droits sont au moins doublés dans le projet de tarif ; il en est de même du beurre, du fromage, des œufs, des légumes secs, des pruneaux — et partout le Conseil d'agriculture trouve les droits projetés insuffisants et demande au moins la moitié en plus.

Permettez-moi de vous citer encore un exemple ; il est de peu d'importance, si vous voulez, mais il est typique. Je veux parler des raisins de Corinthe. Vous savez que la loi sur les vins défend l'emploi industriel (*gewerbsmäßige Verwendung*) des raisins de Corinthe pour la production du vin. Les raisins de Corinthe ne peuvent donc plus servir actuellement qu'à l'usage domestique, à ce qu'on appelle le *Haustrunk*. Tout chacun peut se faire, pour son propre usage ou celui de sa famille, cette boisson excessivement bon marché et en même temps très hygiénique qu'est le vin de raisins secs. Cette fabrication n'est pas énorme et pour la viticulture elle ne peut être une concurrence sérieuse, car le petit ouvrier qui se fabrique cette boisson n'est généralement pas en mesure de se payer du vin, au moins pour son usage quotidien. Si vous l'en privez, il passera à l'alcool.

Néanmoins nos viticulteurs continuent à poursuivre les raisins de Corinthe d'une haine féroce.

Ces pauvres raisins de Corinthe étaient taxés jusqu'à présent à 8 M. les 100 kg. ; le projet de tarif prévoit le triple, soit 24 M., et le Conseil d'agriculture d'Alsace-

Lorraine réclame un droit de 50 M. Ce sont les distillateurs de l'Allemagne du Nord qui en auront le profit.....

Maintenant concluons :

Non seulement le pain devra être renchéri, mais encore tous les autres objets d'alimentation.

Ces élévations de tarif, dictées par la faveur spéciale dont jouit la production agricole auprès de nos autorités, ne pourront pas manquer d'avoir les conséquences les plus fâcheuses pour les conditions d'existence de notre population tout entière, et plus particulièrement de notre population ouvrière.

Si le projet actuel devait donc trouver la sanction des corps législatifs, nous nous trouverions en présence d'une industrie et d'un commerce gênés dans leurs relations avec l'étranger, étouffant dans la surproduction, et par conséquent incapables d'élever les salaires des ouvriers, comme il serait nécessaire en raison du renchérissement général des denrées alimentaires.

C'est donc une diminution de la force productive de l'industrie et, de là, un appauvrissement général du pays, qui serait la conséquence d'un pareil tarif, — et cela pour le bien d'une minorité infiniment petite de la population agricole.

Tant au point de vue du commerce et de l'industrie qu'au point de vue de la généralité, il nous sera donc permis d'être très méfiants à l'égard du nouveau tarif de douane.

M. UNGEMACH relève le fait que la même tendance qui a amené les agrariens à demander une élévation des droits sur les grains les pousse aussi à demander des mesures qui s'attaqueront spécialement au commerce, telles que la suppression des crédits de douane pour les céréales et la restriction des entrepôts (Transitlager); il considère cette campagne comme tout à fait injuste, le commerce étant

un précieux auxiliaire de l'agriculture. M. Ungemach cite ensuite le fait que l'élévation projetée des droits sur le maïs sera très préjudiciable aux intérêts de l'agriculture elle-même, l'importation du maïs en Alsace-Lorraine s'élevant annuellement à environ 750,000 quintaux métriques, ce qui au taux de 4 M. représente une augmentation de 2,40 M. pour 100 kg., soit une charge de 1,800,000 M. pour l'agriculture du pays.

M. WAGNER fait remarquer que la culture du blé a subi en Alsace-Lorraine une diminution constante depuis un certain nombre d'années, et cela par le fait qu'elle n'est plus rémunératrice. Quant au maïs, il constate que le Conseil d'agriculture d'Alsace-Lorraine n'a pas demandé l'augmentation des droits sur cet article qui est indispensable à l'agriculture, en ce sens qu'il fournit la semence nécessaire à la production d'un fourrage vert d'une très haute importance.

M. UNGEMACH répond qu'il s'est tenu au projet du gouvernement et qu'il est content de voir M. Wagner abonder dans son sens.

M. WAGNER ayant encore fait remarquer que, quant à lui, il n'a demandé au Conseil d'agriculture de l'Empire qu'une augmentation sur les tabacs et sur les houblons, M. SCHALLER répond qu'il lui semble peu probable qu'une augmentation des droits sur les tabacs puisse relever la culture de cette plante en Alsace-Lorraine. Il est d'avis que la diminution de cette culture est due à de nombreuses autres raisons, qu'il a exposées lui-même dans une discussion antérieure (Bulletin 1894, p. 77). C'est en premier lieu la préparation défectueuse des feuilles au moment de la livraison, et en second lieu la mauvaise qualité des engrais employés dans la plus grande partie des communes. Dans les contrées où l'on s'abstient d'em-

ployer l'engrais humain, si nuisible par le chlorure de sodium (sel de cuisine) qu'il contient, par exemple dans les districts d'Ebersheim et de Geudertheim, la culture des tabacs est prospère et très rémunératrice. Si les autres centres de culture ne reviennent pas de leurs errements et continuent à livrer des tabacs d'une combustibilité défectueuse, aucune protection douanière ne pourra les sauver.

M. UNGEMACH demande encore à M. Wagner s'il a des données sur le moment où les emblavures ont commencé à diminuer en Alsace. Quant à lui, il attribue cette diminution plutôt au fait que d'autres cultures bien plus rémunératrices sont possibles dans notre pays et y ont été introduites; il ne serait même pas désirable de voir la culture revenir aux céréales, celles-ci pouvant être produites bien plus avantageusement dans des terres moins morcelées que celles de l'Alsace.

M. WAGNER répond qu'aux environs de Strasbourg la culture du froment a effectivement été abandonnée en grande partie, pour être remplacée principalement par celle de l'orge, qui est plus rémunératrice.

M. SCHALLER dit qu'il ressort de l'exposé de M. Haug et de la discussion que l'augmentation des droits sur les céréales ne profiterait qu'aux grands propriétaires. Or, il est un fait reconnu qu'au moins en Lorraine, où l'on trouve principalement les grands domaines, les propriétaires résident à l'étranger, laissant à des fermiers le soin de cultiver leurs terres. En général, conclut M. Schaller, l'augmentation projetée ne servirait qu'à favoriser une classe très peu nombreuse de la population, au détriment de la généralité; notre pays qui est habitué à des principes de gouvernement, basés sur l'égalité de tous les citoyens, ne saurait s'associer à de pareilles revendications.

M. LE PRÉSIDENT propose de prendre une résolution qui, après discussion, reçoit la formule suivante et est adoptée à l'unanimité, moins une voix, des membres présents :

« La Société des Sciences, Agriculture et Arts de la Basse-Alsace émet l'avis que l'élévation des droits d'entrée sur les céréales et autres denrées alimentaires ne pourra pas améliorer d'une façon effective la situation de la grande majorité des agriculteurs d'Alsace-Lorraine, alors qu'elle serait forcément préjudiciable à la totalité des consommateurs et qu'elle compromettrait la conclusion des traités nécessaires au développement du commerce et de l'industrie. »

Initiativ- und Redaktions-Ausschuss.

PROTOKOLL DER SITZUNG VOM 22. NOVEMBER 1901,

Abends 5 Uhr.

Vorsitzender: Dr. D. GOLDSCHMIDT.

Anwesend: C. BINDER, F. BINDER, L. DOLLINGER,
C. JEHL, CH. OTT, J. J. WAGNER.

Entschuldigt: P. BURGER, Dr. P. BURGUBURU.

Wortlaut und Inhalt des Protokolls der letzten Sitzung werden genehmigt; die Tagesordnung der nächsten Sitzung wird bestimmt und das Datum derselben auf den 12. Dezember festgesetzt.

Schluss der Sitzung: 5 1/2 Uhr.

Der General-Sekretär

L. DOLLINGER.

PROTOKOLL DER SITZUNG VOM 12. DECEMBER 1901,

Nachmittags 2 1/2 Uhr.

Vorsitzender: Dr. D. GOLDSCHMIDT.

Anwesend: J. BEIGER, C. BINDER, L. HÜTER,
CH. OTT, CH. RIEHL, E. REEB, A. SCHOTT, AD.
SCHLEIFFER, J. J. WAGNER.

Als Gast: Dr. N. GEISSENBERGER, Direktor des
städtischen statistischen Amtes.

Entschuldigt: L. DOLLINGER.

Inhalt der Correspondenz:

- 1) *Die Resultate der letzten Volkszählung in Elsass-Lothringen.* — Eingesandt durch das Ministerium für Elsass-Lothringen.
- 2) *Contribution à l'étude de la législation im,ériale allemande sur les assurances ouvrières et spécialement sur l'assurance des inva'ides,* par André Korn. — Ueberreicht vom Verfasser.
- 3) *Compte rendu des opérations de la Caisse d'épargne de Saint-Dié pendant l'année 1900.*
- 4) *Vortrag über Milsbrand in der Gemeinde Illhäusern (Kreis Rappoltsweiler),* gehalten im Landw. Kreisverein zu Ostheim, von Em. Schild. — Ueberreicht vom Verfasser.

- 5) *Actes de la Société helvétique des sciences naturelles, et 2^e session, à Neuchâtel.*
- 6) *Verhandlungen der Schweizerischen Naturforschenden Gesellschaft, 84. Jahresversammlung in Thuisis.*
- 7) *Zweiter Beitrag zur Kenntniss des vorkommens von Foraminiferen im Tertiär des Unter-Elsass, von A. Herrmann. — Ueberreicht vom Verfasser.*

Herr J. J. Wagner weist auf die Dezember-Nummer der Monatsschrift «*Journal d'agriculture pratique*» hin, worin der Chefredakteur, der weitbekannte und geschätzte L. Grandeau, das Referat unseres Collegen A. Laugel, über die Besichtigung des Oberlin'schen Instituts in Colmar durch die Gesellschaft, im September 1901, bespricht und kritisch beleuchtet. Herr Grandeau hebt besonders die Stellen des Referats hervor, wo Herr Laugel über die in dem Weinberg «Hardt» vorgenommenen Experimente über die Verwendung von Schlacken berichtet, durch deren Streuen auf dem Boden der Reben dem Wachsen des Unkrautes vorgebeugt und das so mühsame Hacken des Erdbodens unnöthig gemacht werde. Herr Grandeau äussere sich sehr anerkennend über diese Experimente, er wünsche, dieselben mögen im Institut weiter geführt und auch in den Weinbergen Frankreichs eingeführt werden.

TAGESORDNUNG.

Die Strassburger Wohnungsfrage. Vortrag von Herrn Dr. N. Geissenberger, Direktor des städtischen statistischen Amtes.

Der Vortrag, den Dr. N. Geissenberger so liebenswürdig war, für die Mitglieder der Gesellschaft abzuhalten, wird allseits mit regem Interesse und mannigfachem Beifall aufgenommen. — Es knüpfen sich an denselben auch einige Erörterungen und Einwendungen.

Der Vorsitzende dankt dem Redner dafür, dass er seine reiche Erfahrung und vielseitigen Kenntnisse in fesselnder Rede der Versammlung zum Besten gegeben habe, und giebt seiner Befriedigung Ausdruck, dass über diese so hochwichtige zeitgemässe Frage von berufener Seite in der Gesellschaft referirt worden sei.* (Beifall.)

Schluss der Sitzung: 4 Uhr.

Der General-Sekretär,
L. DOLLINGER.

* Der Vortrag des Dr. Geissenberger wird in einem der nächsten Monatshefte in Druck erscheinen. An dessen Stelle wird heute eine Abhandlung des Herrn F. Geigel, betitelt «Oberrheinische Schifffahrt» veröffentlicht.
L. D.

Oberrheinische Schifffahrt.

von Herrn F. GEIGEL.

I. Im Jahre 1901 betrug Strassburgs Rheinschiffahrtsverkehr 570 004 t (= Tonnen), 1900 nur 317 441; die Rheinausfuhr stieg um 61 Prozent, nämlich von 13 169 t des Vorjahrs auf 21 137 (Sporeninsel 1387 und Metzgerthor, Wendebecken, sowie Erdölhafen 19 750), die Rheineinfuhr um fast 80 Prozent, nämlich von 374 272 auf 548 867 (Sporeninsel 63 095, Metzgerthor etc. 485 772). Vom ganzen Verkehre treffen auf die Sporeninsel vorerst nur 11,3 Prozent, auf die alten Rheinhäfen östlich des Metzgerthors aber 88,7 Prozent. Diese hocheufreuliche Verkehrszunahme ist die Folge eines vom 7. März bis 31. Oktober 1901 ununterbrochen lohnend gewesenen Wasserstandes, wie solcher allerdings nur alle 10 Jahre einmal wiederzukehren pflegt. Statt dieser 7¼ Monate dauerte im Ganzen die Schifffahrt im Jahre 1899 (S. 6 des «Berichts über den Schiffs- und Güterverkehr in den städtischen Häfen 1900», vgl. «Reichsland Elsass-Lothringen», Bd. I, S. 172) zwar 9 und 1900 fast 10 Monate, aber nur mit vielen Unterbrechungen und beträchtlichen Schwankungen. Auch ohne Aenderung des Strombettes vermehrt sich allmählich die Zahl der Schifffahrtstage durch bessere Anpassung weniger tief gehender Schiffe an die Eigenthümlichkeiten des Rheins; der neueste Raab & Karcher'sche Raddampfer begnügt sich mit 80 cm Tiefgang.

II. Den Rhein hinunter gingen 1901 von Strassburg 741 t Rohtabak, 411 t Wein und 406 t Kartoffeln (letztere nach England), 3183 t Gersie (aus dem Elsass und der Champagne nach Karlsruhe), 4815 t weiches geschnittenes

Holz (nach Duisburg zum Bau der Arbeiterkolonie), 1450 t Grubenholz (nach Ruhrort für die Bergwerke), 723 t altes Eisen (vom Wolf-Netter'schen Walzwerke auf der Sporeninsel), 280 t Eisenschlacken aus Dudweiler und Kork, 668 t leere Erdölfässer aus den hiesigen Tanks, 25 t feuerfeste Steine aus Sufflenheim, auch 2559 t behauene Granitsteine aus Biasca, Chiasso, Luino, Maro und Osogna (Kanton Tessin) zum Hafenbaue nach Amsterdam. Von August ab wurden sie trotz fortdauernder Schifffahrt nur noch mit der Bahn nach Holland befördert, wohl nur deshalb, weil bei Abschluss des Liefervertrags ein so lange anhaltendes Fahrwasser nicht geahnt werden konnte. Die Granitsteinbrüche von Urbeis, Wolfach und Seebach (Hornisgrinde) scheinen im Auslande noch wenig bekannt zu sein!

Diese Rheinausfuhr wird im nächsten Jahre beträchtlich zunehmen, selbst bei weniger günstigem Wasserstande, weil Ruhrkohlschiffe zur Rückbefrachtung während der ganzen Schifffahrtszeit verfügbar stehen. In stäter Zunahme ist begriffen die Wasserverfrachtung des Grubenholzes (nicht nur aus dem Oberelsass, sondern selbst von Mömpelgard her), auch der Eisenschlacken, die in Ermangelung der Saarkanalisation von Saarbrücken aus zu Schiff nach Strassburg kommen.

Jedenfalls beginnt von 1902 ab die Wasserverfrachtung eines Theils der Erzeugnisse der bis zu ihrer Vollendung über eine Million Mark kostenden «Elsässer Maschinenwerkstätte» auf der Sporeninsel, ferner die Verflössung geschnittenen Holzes der «Elsässischen Sägewerke» (Vohwinkel & Comp. bei Schirmeck) vom Sporeninselhafen bis über Mainz hinab.

Hoffentlich lässt man es in Lothringen wenigstens auf die Probe ankommen, ob nicht selbst der Bahnversand von Roheisen und Erzen nach Strassburg zur Rück-

befrachtung der Ruhrkohlenschiffe (vgl. «Strassb. Post» Nr. 632 vom 31. Juli 1901 unsere Vereinsschrift 1897 S. 38, 1898 S. 78) Vortheile bietet gegenüber dem Bahnversandt nach Bingen, Koblenz oder Oberlahnstein!

Vor der Rheinkorrektion kamen alsbald nach Schluss der Ernte (oft noch im November) Obst, Gemüs, Tabak, Wein, Kartoffeln und andere landwirthschaftliche Erzeugnisse aus dem Elsass (Dr. M. Altmeyer's «Rheinschiffahrt Strassburgs im 19. Jahrhundert», 1901, bei Bachem in Köln, S. 10, 12, 23, 26, 31, 45, 71) den Rhein hinunter zu Schiff selbst bis Holland und England; wegen Wassermangels wird leider auch nach seinerzeitiger Regulirung des Rheins die Schifffahrt gerade zu der für die landwirthschaftliche Ausfuhr wichtigsten Zeit ruhen. Gleichwohl hebt sich unaufhaltsam die Rheinausfuhr im grossen Ganzen.

III. Die Zahl der den Rhein hinauf nach Strassburg verschifften Tonnen betrug :

	im Jahre 1901	1900
Weizen und Spelz	95 147	47 650
Hafer	15 197	11 094
Roggen	2 492	1 467
Gerste	238	186
Mais und anderes Getreide	10 103	6 920
Im Ganzen also	123 177	67 317
Mehl- und Mülhenerzeugnisse	4 893	6 669
Reis	1 049	669
Rosinen und anderes Obst	938	1 711
Häringe und andere Fische	174	35
(Rhein) Wein	173	58
Kaffee, Kakao und Ersatzmittel	1 015	792
Zucker, Melasse, Syrup	3 824	3 071

Düngmittel (bes. aus England, Altmeyer S. 68)	262	9
Lumpen (aus England)	288	15
Knochen für Leimsiederei	585	14
Rohe Baumwolle	188	124
Rohe Wolle aus Amerika	325	166
Gerberei-Farbholz aus Hayti	1 577	559
Salpeter-, Salz- und Schwefelsäure	317	26
Roh- und Brucheisen	2 120	—
Mäh-, Näh- und sonstige Maschinen	591	259
Verarbeitetes Eisen	1 262	1 350
Cement, Trass, Kalk	2 222	1 500
Schwemmsand, Kreide	201	459
Flachs, Hanf, Werg	2 242	1 025
Oelsaat	573	44
Häute, Leder, Pelzwerk	46	203
Bau- und Deichselholz	74	—
Fass- und sonstiges hartes Holz	1 572	1 031
Pitch-pine u. schwed. Tannenholz	7 439	1 597
Leere Säcke und Fässer	133	105
Rohtabak	923	336
Talg und andere Fette	4 395	2 043
Gummi, Pech, Theer, Harz	3 366	561
Thonröhren, -Fliesen, Ziegel	764	7
Steingut, Porzellan, Thonwaaren	87	13
Erdöl (amerikanisches)	19 828	20 810
Ruhrkohlen	343 910	179 630
Ruhrkoks	6 281	3 151
Sonstige Gegenstände	10 252	8 320

Unter den «sonstigen Gegenständen» sind inbegriffen:
 Bierträger (als Futtermittel) vom Mittelrheine, Schwefel
 und Blei aus Spanien, Papier und Stärke vom Nieder-

rhein, für 1901 auch 79 t Schmieröl und 2 t Glaswaaren, für 1900 desgleichen 36 t Soda und 6 t Branntwein.

IV. Vom Ruhrkohlenverkehre in Strassburg allein trafen im Jahre 1901 auf die Brikettfabrik 59% und auf die Grosshandlung Raab, Kärcher & Co. 35%, vom Ruhrkohlenverkehr dagegen in Strassburg und Lauterburg zusammen auf erstere 35 und auf letztere 59%.

Die Brikettfabrik bezog nämlich 1901 durch Rheinschiffe in Strassburg 204 965 t Ruhrkohlen, dagegen Raab, Kärcher & Co. 1900 zu Lauterburg 161 180, zu Strassburg 100 120; 1901 » » 220 410, » » 120 730.

Die Ruhrkohleneinfuhr dürfte 1902 nur $\frac{2}{3}$ des letztjährigen Betrags ausmachen; durch die aussergewöhnlich starke Schiffszufuhr des letzten Herbstes wurde nämlich ein sehr beträchtlicher Theil des Ruhrkohlenbedarfs für nächstes Frühjahr zum Voraus gedeckt. Auch im Reichslande und der Schweiz minderten die Fabriken ihren Kohlenbedarf um durchschnittlich $\frac{1}{4}$. Wegen des erfolgreichen Mitbewerbs der belgischen und der französischen Steinkohlen glaubt erstgenannte Grosshandlung auf die Ausfuhr nach Frankreich unter den jetzigen Verhältnissen verzichten zu müssen; die Zahl der von ihr dorthin ausgeführten Tonnen Ruhrkohlen betrug noch im Jahre 1900 nach dem Departement Doubs 1530, Meurthe und Mosel 12170, im Jahre 1901 nach dem Departement Doubs 7170, Meurthe und Mosel 14251.

Selbst wenn 1902 und 1903 der Wasserstand so günstig bleibt, wie 1901, hebt sich die Ruhrkohleneinfuhr erst wieder von 1903 ab; von 1903 ab liefert nämlich das rheinisch-westfälische Kohlensyndikat (bis vorerst 1906) jährlich 22 000 Doppelwaggon oder 220 000 t Ruhrkohlen oder Briketts an die schweizer Bundesbahnen, also weit mehr, als die Strassburger Brikettfabrik dorthin bisher verbrachte. Letztere, zwischen dem Citadellenthore, der

Kehler Landstrasse und dem Steinöhlhafen gelegen, verkaufte bisher $\frac{2}{3}$, ihrer Einfuhr als Briketts verarbeitet, $\frac{1}{3}$ als Kohlen.

Von einer Brikettfabrikanlage am Kehler Hafengelände bei Auenheim, wo auch 250 Arbeiter aus der Umgebung zu haben gewesen wären und das Hektar nur 30 000 $\mathcal{M}$ gekostet hätte, verlautet seit dem Eintritte der wirthschaftlichen Krisis nichts mehr. Die Brikettfabrikgesellschaft Strassburg—Rheinau dürfte kaum mehr als 70 000 t Briketts von Rheinau (bei Mannheim) aus den schweizer Bundesbahnen von 1903 ab jährlich (auf dem Bahnwege) zuführen; der übrige Mehrbedarf muss also von Strassburg oder Kehl aus geliefert werden. Hoffentlich verlegt erstere Gesellschaft m. b. H. allmählich ihren Betrieb auf die Nordspitze zwischen dem Handels- und dem Industriehafen der Sporeninsel, wo sie massiv bauen, auch die Rauchfänge ebenso hoch führen könnte, wie die des Wolf-Netter'schen Walzwerkes; dort bestehen keine Rayonbeschränkungen mehr. Sie würde mehrere Tausend Mark dort jährlich sparen an den Schlepperlöhnen für den städtischen Schleppdampfer, sowie durch raschere Entladung der Ruhrkohlenschiffe, die im letzten Jahre oft 14 Tage warten mussten wegen Unzulänglichkeit der Ausladungsvorrichtungen. Für das Hektar verlangte der Stadtrat am neuen Hafen zuletzt ausnahmslos 70 000 $\mathcal{M}$, so dass für die 7 Hektaren, welche Fläche sie bisher von der Stadt gepachtet hatte, die Brikettfabrik allerdings 490 000 $\mathcal{M}$ zahlen müsste. Allein bisher schon waren ihr von der Stadt für den Fall der Verlegung die auf wenigstens 200 000 $\mathcal{M}$ berechneten Kosten der Verlegung zugesichert.

V. Der Haupteinfuhrgegenstand nach den Ruhrkohlen ist das Getreide (22 % der Gesamteinfuhr); die Gesamteinfuhr (Dr. Altmeyer S. 53) wuchs seit dem Vor-

jahre um 81%. und wird (selbst abgesehen von einer etwaigen, nur vorübergehenden Mehreinfuhr bloß wegen zu befürchtender Zollerhöhung) auch 1902 und bleibend zunehmen, weil sich ein Theil des bezüglichlichen Verkehrs naturgemäss von Mannheim an den Oberrhein verlegt; in gleicher Weise verzog sich ja doch auch schon selbst der Erdölverkehr und die Brikettfabrikation vom Mittelrhein hieher. Der Karlsruher Silo wird 1903 fertig, aber weder Strassburg, noch Kehl Abbruch thun, obgleich die Rheinschiffe mitunter noch nach dem Karlsruher Hafen mit einem Tiefgange von 1,30 m gelangen, während die Schifffahrt nach Strassburg nicht mehr lohnt. Für den Strassburger Getreideverkehr reichen die Fruchtspeicher im alten und neuen Hafen nicht mehr aus; noch im Oktober 1901 mussten ganze Schiffsladungen Getreide von Strassburg nach Kehl verwiesen werden. Unerlässlich ist daher eine zweistöckige Werfthalle mit Zollniederlagen auf der Sporeninsel; der Neubau würde der Stadt 200 000 M kosten; die Stadt würde den Betrieb selbst behalten müssen, wie denn auch in Karlsruhe und Kehl keine Verpachtung des Betriebs stattfand. Nicht jede fremde Firma will von den Pächter des Lagerhauses oder des Getreidespeichers abhängig werden.

Dann wird sich auch der Stückgutverkehr eher heben, wie wohl derselbe auf der Gewissheit einer ununterbrochen fortdauernden Schifffahrt beruht; auf Sandbänken blieben in diesem Jahre übrigens kaum ein halb Dutzend Rheinschiffe sitzen, zumeist auch nur für kurze Zeit. Die Rheinregulirung hätte allerdings wohl den Vortheil einer dem grösseren Tiefgange entsprechenden Mehrbelastung der Schiffe für die Wasserfracht wenigstens bis Lauterburg sicher geboten.

VI. Selbstverständlich ist der Rückgang der Einfuhr des Erdöls (1899 noch 20 878 t, Dr. Altmeyer S. 67) bei dem

Wettbewerbe der Elektrizitätswerke; im Interesse unserer Landwirthschaft und Industrie läge auch eine Minder-einfuhr des für die Webereien bezogenen Hanfes pp., des Rohtabaks, des Mehles, des Cements, der Ziegel (aus Speier), des Zuckers (aus Danzig und Urdingen), sowie des Tannenholzes (aus Schweden)! Erst 1903 kann die Rheineinfuhr dieselbe Höhe, wie 1901, wieder erreichen, gleich günstiger Wasserstand vorausgesetzt; 1902 wird sie in Strassburg 480 000, in Kehl 150 000 t nicht überschreiten.

Initiativ- und Redaktions-Ausschuss.

PROTOKOLL DER SITZUNG VOM 20. DEZEMBER 1901,

Abends 5 Uhr.

Vorsitzender: Dr. D. GOLDSCHMIDT.

Anwesend: C. BINDER, Dr. P. BURGUBURU, L. DOLLINGER, CH. OTT, J. J. WAGNER.

Das Protokoll der Dezember-Sitzung wird genehmigt; Tagesordnung und Datum der Januar-Sitzung (17. Januar), werden festgesetzt.

Schluss der Sitzung: 5 1/2 Uhr.

Der General-Sekretär,
L. DOLLINGER.

Initiativ- und Redaktions-Ausschuss.

PROTOKOLL DER SITZUNG VOM 10. JANUAR 1902,

Abends 5 Uhr.

Vorsitzender : Dr. D. GOLDSCHMIDT.

Anwesend : C. BINDER, Dr. P. BUBGUBURU, L. DOLLINGER, C. JEHL, Dr. AD. KOPP, F. KIEFFER, CH. OTT, J. J. WAGNER, J. WEIRICH.

Entschuldigt : F. BINDER, J. F. HEY.

Der Vorsitzende theilt mit, dass er eine Anzahl von Demissionen, angeblich auf Grund der von der Versammlung in der November-Sitzung ausgesprochenen Ansicht über die Erneuerung der Handelsverträge, erhalten habe.

Behufs Verminderung der Kosten für Druckerei, beschliesst der Ausschuss die Monatshefte in Zukunft nicht mehr an die correspondirenden Mitglieder zu schicken.

Schluss der Sitzung : 5 ³/₄ Uhr.

Der General-Sekretär,

L. DOLLINGER.

